

9ª EDIZIONE
DAL 24 AL 28
AGOSTO 2022



CAMERA DI COMMERCIO
 BERGAMO

Associazione Culturale
Art Maiora



FOOD FILM FEST

CINEMA & CIBO
FILMFESTIVAL

PIAZZA MASCHERONI - CITTÀ ALTA
BERGAMO





9° EDIZIONE
DAL 24 AL 28
AGOSTO 2022



Sapete che ascoltando musica o semplicemente una canzone significativa per la nostra vita, si arriva a “muovere” ben 13 emozioni? Divertimento, gioia, erotismo, bellezza, rilassatezza, tristezza, fantasia, trionfo, ansia, paura, fastidio, ribellione, energia. E il cibo almeno altrettante. Infatti, spesso musica e cibo vanno a braccetto in un trionfo di sensazioni, il più delle volte positive.

Food Film Fest 2022 sarà una sinfonia di proposte.

Il cinema protagonista con 700 produzioni, mantiene lo sguardo sul mondo con 80 nazioni rappresentate. Un pianeta sempre più malato che ha bisogno di trovare in fretta delle risposte per il futuro e ancor più velocemente gli equilibri per affrontare il presente.

FFF si propone di affrontare i temi concretamente, indicando soluzioni al di là della polemica. Il tema dell'acqua, l'incontro tra agricoltura e chimica “amica”, il re-riciclo, il pensiero “slow”. Come siamo arrivati da Pinocchio a Masterchef? Tanti appuntamenti per capire e divertirsi. Ne cito uno con orgoglio: la voglia matta di vivere di Ugo Tognazzi raccontato dal figlio Ricky.

Food Film Fest è un seme. Buona coltivazione a tutti.

Luca Cavadini
Direttore Artistico
Associazione Culturale Art Maiora

Anche quest'anno la Camera di Commercio di Bergamo è lieta di sostenere Food Film Fest, evento di rilevanza internazionale giunto alla sua nona edizione che - tramite proiezioni cinematografiche, laboratori, incontri esperienziali e seminari - pone al centro il tema del cibo, quale occasione per promuovere i valori di uno sviluppo economico equilibrato insieme all'attenzione alla sostenibilità e all'ambiente, politiche fortemente condivise dalla Camera.

Grazie alla partecipazione attiva di produttori ed esperti, il Festival rappresenta altresì un'efficace occasione per accrescere la visibilità del marchio camerale "Bergamo Città dei Mille... Sapori", rivolgendosi ad un pubblico sempre più ampio ed eterogeneo.

La qualità del palinsesto e l'ampio coinvolgimento di attori territoriali dimostrano che la manifestazione si pone come un'importante tappa nel percorso di avvicinamento all'evento che ci coinvolgerà il prossimo anno, Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023, sapendo contribuire alla proiezione internazionale del territorio e alla promozione del suo patrimonio artistico, culturale e gastronomico.

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

Agli occhi, o meglio, alle orecchie dei puristi e degli esteti della musica e del cinema l'accostamento di queste due arti al cibo apparirà forse azzardato mentre in realtà credo sia ancor più naturale di quanto convenzionalmente si possa pensare.

Senza citare consolidati studi scientifici che hanno dimostrato l'orientamento geotropico e eliotropico delle piante verso fonti musicali così come un maggior benessere degli animali allevati in ambienti dove la musica è diffusa abitualmente, credo sia molto più vicino alle esperienze di chiunque la piacevolezza di una cena intima o conviviale se allietata da un adeguato sottofondo musicale.

Associare le arti musicali e cinematografiche al cibo è quanto di più istintivo e al tempo stesso distintivo, la nostra natura e la nostra cultura possano esprimere di noi stessi.

Non si tratta di ridurre la nostra riconoscibilità allo scontato ed offensivo "Pasta pizza e mandolino" ma di rivendicare con orgoglio come, vicendevolmente, la nostra profonda e sensibile matrice culturale e l'incantevole armonia dei nostri paesaggi agresti e delle prelibatezze che ogni giorno generano e abbiano instillato in noi la naturale propensione all'eccellenza, al bello... e buono per i quali siamo universalmente riconosciuti.

L'obiettivo di questa edizione del Food Film Fest non è certamente quello di svelare quale sia stato il piatto preferito da Donizetti, Verdi o Vasco Rossi ma di far riconoscere a noi stessi quale ricchezza si cela nei gesti della nostra quotidianità, compreso il più naturale, mangiare, apprezzarlo nella sua essenzialità e, soprattutto, trasferirne ogni valore culturale, ambientale e perché no, economico a chiunque con noi condivide questi tempi, difficili e drammatici, contribuendo anche così a costruirne di migliori.

Alberto Brivio
*Presidente di Coldiretti
Bergamo*

Siamo felici di sostenere iniziative come il Food Film Fest, volte a promuovere l'unicità e l'eccellenza del nostro territorio bergamasco.

Un festival è un'occasione eccezionale e collettiva, è un luogo dove si fa cultura e si forma il pubblico di domani, dove si realizza una cultura d'impresa che riverbera sulla comunità locale. Crediamo che il Food Film Fest possa essere un efficace strumento di diffusione della cultura della sostenibilità.

Apprezziamo molto l'entusiasmo e la professionalità del team di Art Maiora, e siamo certi che sarà un evento di successo a cui non potevamo mancare!

Roberto Sancinelli
*Presidente Gruppo
Montello S.p.a*

Acqua e cibo sono due elementi fondamentali per la vita: ce ne stiamo accorgendo in questi mesi, segnati dalla siccità e da una carenza idrica che sta mettendo duramente alla prova anche il nostro territorio con le sue coltivazioni e le nostre fonti di approvvigionamento nelle aree montane.

È il momento di riscoprire e sottolineare la loro importanza, per rimetterli al centro delle nostre attenzioni e non dare mai per scontato le risorse che ci nutrono e ci dissetano quotidianamente: Food Film Festival ci aiuta a farlo con il grande pubblico, portando preziosi spunti di riflessione e di approfondimento attraverso il mondo del cinema e della cultura, nutrimento altrettanto importante per l'essere umano. Lo facciamo in un contesto a cui teniamo molto, all'interno di quell'Acquedotto Magistrale di Città Alta che per primo placò la grande sete dei bergamaschi e che ogni giorno ci ricorda quanto sia fragile e delicato l'equilibrio del nostro ecosistema.

Luca Serughetti
Presidente UniAcque S.p.a

Continuiamo il nostro percorso di crescita in una società sempre più coinvolta nel processo di digitalizzazione. Una transizione che coinvolge le aziende e tutti i cittadini bisognosi di strumenti che migliorino e rendano più flessibili le loro comunicazioni. Per questo motivo il nostro portfolio di soluzioni è cresciuto alla ricerca di un'armonia nell'offerta nei confronti di una domanda tecnologica crescente. Così come l'insieme degli accordi in un brano musicale e degli ingredienti di un piatto si fondono creando un'esperienza sensoriale unica, anche l'unione di innovazione, professionalità e competenza può dar vita a una gamma di servizi straordinari. Planetel, la musica e l'enogastronomia sono accomunate nel racconto del territorio, delle persone che vi vivono e nella ricerca dell'emozione. Per tutti questi motivi sosteniamo il Food Film Fest e siamo fornitori ufficiali di connettività della manifestazione.

Bruno Mario Pianetti
*AD e Presidente
Planetel S.p.a*

Siamo fieri di supportare un progetto come "Food Film Fest", promosso da partner istituzionali come Camera di Commercio di Bergamo, oltre all'Associazione Culturale Art Maiora, Coldiretti Bergamo e Slow Food Bergamo, che ha il merito di coniugare vere eccellenze italiane quali il cibo e il cinema con temi per noi importanti come la sostenibilità e l'attenzione all'ambiente. La continua evoluzione della società passa attraverso progetti e processi legati a uno sviluppo sostenibile in grado di assicurare longevità e benessere ai territori.

Marco Bortoletti
*Regional Manager Lombardia
UniCredit*

Food Film Fest è un progetto ideato nel 2014 dall'Associazione Culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo, con la partecipazione di Coldiretti Bergamo e di Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca. La prima edizione del festival accoglie quelli che, l'anno seguente, sarebbero diventati i contenuti di Expo 2015: l'internazionalità, con un bando aperto a registi e case di produzione di tutto il mondo e il food che trova qui una dimensione culturalmente elevata.

Il linguaggio universale del cinema, attraverso uno sguardo artistico, offre al pubblico una visione popolare ma anche politica e sociale del tema food, ispirando la nascita della manifestazione che oggi giunge alla sua 9° Edizione.

Tre le categorie in concorso: **DOC, ANIMAZIONE e MOVIE** per 5 giorni di proiezioni, video anteprime, food talk e presentazioni nel cuore storico di Bergamo, Città Alta, in Piazza Mascheroni: luogo speciale, teatro naturale a cielo aperto.

I nostri punti di forza sono da sempre la **varietà**, perché parlare di cibo significa parlare di salute ma anche di economia, di impresa, di tradizioni e di innovazione; la **contemporaneità**, grazie alle recenti produzioni cinematografiche che partecipano al concorso; il **dialogo**, perché siamo in grado di creare una rete di collaborazioni a livello locale e internazionale; la spinta all'**autosostenibilità**, che attraverso l'impegno di molti rende possibile ogni anno la manifestazione e ci consente di mantenerla ad ingresso libero.

Un'edizione 2022 con tanti temi. La musica e il cibo, Bergamo città creativa della gastronomia Unesco, i concetti di riciclo e recupero nell'economia sostenibile, l'evoluzione della comunicazione food, il dialogo tra chimica e agricoltura, l'arte e il cibo, i prodotti tradizionali con disciplinare "Città dei Mille...sapori", i laboratori dedicati di Slow food, il mondo delle api. In più gli incontri con la simpatia e l'arte di Ricky Tognazzi ed Alessandro Haber.



SCOPRI DI PIÙ E SEGUI IN DIRETTA TUTTI GLI EVENTI
DELLA 9° EDIZIONE ANCHE DA CASA TUA, VISITA IL SITO
WWW.FOODFILMFESTBERGAMO.IT

CONCORSO DOCUMENTARI



A HUMAN A CITY

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 17.55

Urfa è una delle città più antiche della geografia mesopotamica, dove sono nate le prime civiltà e culture della storia umana. La cultura di Urfa è a rischio di estinzione o “degenerata”, con la diminuzione o la graduale evacuazione delle case tradizionali e lo sviluppo del fenomeno dell’urbanizzazione.

Questo documentario vuole registrare la vita quotidiana di Müzeyyen Şansal, un settantunenne che vive in una di queste case secondo le antiche tradizioni.

Urfa is one of the most ancient cities of the Mesopotamian geography where the first civilizations and cultures came to life in human history. The Urfa culture is either “at risk of extinction” or “degenerated” by decreasing or gradually evacuating the traditional Houses, where the Urfa culture comes into existence. Another reason is the development of the phenomenon of urbanization in Urfa. The ancient traditions are still kept alive in these houses. This documentary aims to record the daily life of Müzeyyen Şansal, a 71-year-old living in one of these houses according to ancient traditions, taking into consideration the place-human relationship.

Turchia, 2022, 31'45"
Turco
Sottotitoli Inglese
Regia: Sedat Benek



IL CIBO NEL CINEMA DI ALDO FABRIZI

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 21.50

Il cibo ha sempre rappresentato una presenza importante per l'attore italiano Aldo Fabrizi, riconosciuto e acclamato soprattutto in classici cult come "Roma città aperta" e "Poliziotti e ladri". Il tema del cibo si riflette nel cinema assumendo sfumature interessanti: dalle situazioni più comiche a quelle drammatiche, fino a toccare in qualche modo la cultura italiana. Un cortometraggio antologico, non puramente esaustivo ed enciclopedico, che vuole rappresentare l'importanza del cibo nel cinema di Aldo Fabrizi.

Food has always represented an important presence in Italian actor Aldo Fabrizi, mainly recognized and acclaimed in cult classics like "Rome, Open City" and "Cops and Robbers". The theme of food is reflected in the cinema taking on interesting nuances: from the most comic situations to the dramatic ones, up to sometimes in some way the Italian culture. An anthology short film, not purely exhaustive and encyclopedic, which it wants represents the importance of food in Aldo Fabrizi's cinema.

Italia, 2021, 15'
Italiano
Regia: Francesco Capuano



BREAD

SABATO 27 AGOSTO
ORE 18.05

La storia di una madre che coglie e vende fiori in uno dei villaggi remoti di Kerman per mantenere se stessa e i suoi quattro figli piccoli. Si occupa dell'agricoltura, porta la terra con Ferghun e coglie i fiori da sola.

The story of a mother who makes and sells flowers in a remote village in one of the remote villages of Kerman to support herself and her four young children. She does all the construction work herself. She brings soil with Ferghun, and she makes flowers herself. And at the end of the film, after making her own oven, she bakes bread in one of the ovens and has lunch with her children.

Iran, 2022, 6'31"
Regia: Leila Nakhaei



BREAKING VANILLA

**SABATO 27 AGOSTO
ORE 17.25**

La scarsità di questo frutto a livello mondiale ha portato i prezzi della vaniglia alle stelle, ma nel sud della Florida si sta aprendo una nuova frontiera per questo aroma. Rappresentata abitualmente da una sostanza chimica contraffatta, la vaniglia naturale autoctona è in via d'estinzione e la sua storia è tutt'altro che semplice.

A global shortage of the world's favorite bean has sent vanilla prices sky-high, however, there's a new frontier for the flavor breaking ground in South Florida. Routinely represented by a counterfeit chemical, natural native vanilla is on the path to extinction, and its history is anything but plain.

Stati Uniti, 2022, 7'20''
Inglese
Regia: Hollis Rosenkranz



CREATING A LEGACY

**SABATO 27 AGOSTO
ORE 17.15**

Dopo essersi lasciato il passato alle spalle, un uomo decide di accettarlo e trasmetterlo alle generazioni future.

After leaving his past behind, a man decides to embrace it and pass it down to future generations.

Stati Uniti, 2022, 7' 53''
Inglese
Regia: Andrew Jordan Willie



CROISSANT

SABATO 27 AGOSTO
ORE 17.20

Lidia è originaria di Sibir, in Russia, e si è trasferita in una minuscola isola sulla costa occidentale della Norvegia chiamata Vigra, con circa 2000 abitanti. Qui ha avviato una piccola panetteria nel 2017 e la sua passione per la pasticceria francese l'ha resa famosa nella comunità locale. Il film è un omaggio a coloro che mantengono le pasticcerie artigianali ancora attive.

Lidia is from Sibir in Russia and moved all the way to a tiny island on the west coast of Norway called Vigra, with roughly 2000 inhabitants.

She started a small bakery here in 2017 and her passion for French pastry has gotten her famous in the local community. The film is a homage to the ones that keep the handcrafted bakeries still available to a wider audience.

Norvegia, 2022, 2'03"
Norvegese
Sottotitoli inglese
Regia: Iver Bostad



EL NIDAL

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 17.20

Dopo il primo tentativo fallito di produrre mezcal, e successivamente di fermentare artigianalmente il vino, Marcelo Castro e la sua famiglia sono diventati i perfetti padroni di casa del buon bere con i loro prodotti realizzati a El Nidal, un progetto ecoturistico situato a ovest de La sierra de San Felipe, oggi considerato una tappa "obbligata" sulla strada del vino in Guanajuato. Dedicati anche al buon mangiare, la loro open cuisine offre piatti unici della tradizione della regione.

After the first failed attempt of brewing mezcal, and later craft fermenting wine, Marcelo Castro and his family became the perfect hosts of the good drinking with their products, made at El Nidal, an ecoturistic project located on the west of La sierra de San Felipe, nowadays considered "a must" stop on the wine route in Guanajuato. Dedicated also with the good eating, their open cuisine offers unique traditional plates of the region.

Messico, 2022, 12'13"
Spagnolo
Sottotitoli Inglese
Regia: Ashley Todd Fell, Michael James Wright



IL RESPIRO DEL TEMPO

**VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 22.35**

Riassunto in 10 minuti di un'intera giornata di lavoro di Pippo, venditore di "meusa" e "quarumi" al mercato di Ballarò di Palermo. Un frammento di storia del tradizionale mercato ci permette di osservare come il contesto tenda a mutare nel tempo. "Meusa e quarumi" è un breve documentario che intende esaminare il particolare dell'attività di un singolo commerciante, anche per mezzo della sua stessa voce, per poter giungere infine a una visione più ampia.

A 10-minute summary of an entire working day by Pippo, a seller of "meusa" and "quarumi" at Palermo's Ballarò market. But we also had the opportunity to engage with a fragment of the history of the historic market, observing how the context tends to change over time. "Meusa e quarumi" is a short documentary that intends to examine the detail of a single merchant's activity, even through his own voice, in order to eventually reach a broader view.

Italia, 2021, 10'35"
Italiano
Regia: Lorenzo Guido Mercurio



INFINITE BEAUTY

**VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 23.05**

"Infinite Beauty" è un breve documentario del 2022 ambientato nella baraccopoli di Kibera, a Nairobi, in Kenya.

La storia racconta di sette giovani che hanno fatto un voto per riabilitare una parte del fiume Nairobi, che per molti anni è stato trasformato in una discarica, dopo un fruttuoso raccolto di pesci gatto.

"Infinite Beauty" is a 2022 short documentary film set in Kibera slums Nairobi, Kenya.

The story follows seven youths who made a vow to rehabilitate part of the Nairobi River that was turned into a dumping site for many years after a successful harvest of catfish.

Kenya, 2022, 5'08"
Swahili
Sottotitoli Inglese
Regia: Ondivov



LA PANIFICAZIONE NELLA COMUNITA' WALSER A MACUGNAGA

**GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 22.30**

La tradizione secolare della panificazione nella Comunità Walser di Macugnaga è un racconto di sapienza, fede, poesia e arte in occasione di una grande festa che coinvolge la comunità, una volta all'anno, a fine novembre. Oggi i forni delle frazioni vengono accesi grazie agli uomini del forno (OVE MANDJINI, nella lingua Titsch) per sfornare il pane, rigorosamente di segale, nelle ricorrenze più importanti.

The secular tradition of baking in the Walser Community of Macugnaga. Wisdom, faith, poetry and art in this festive occasion involving the community, once a year, at the end of November. Today, the ovens in the hamlets are lit thanks to the bakery men (OVE MANDJINI, in the Titsch language) to bake bread, strictly rye, on the most important festivities.

Italia, 2021, 15'
Italiano
Regia: Enrico Pietrobon



L'ASTUZIA DELL'ISTRICE

**GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 23.05**

Un gruppo di piccoli agricoltori della Valnure, che, per la prima volta, sembrano riusciti a vincere il loro individualismo, per concorrere al bando per la fornitura delle mense scolastiche del loro Comune, deve ancora vincere la resistenza di qualcuno tra loro e soprattutto l'astuzia di un istrice che, a poco a poco, sta distruggendo tutti i loro raccolti. Il messaggio che vuol dare il filmato è che il lavoro dei piccoli Agricoltori e i loro prodotti naturali possono salvare l'uomo e l'ambiente e che l'unico mezzo che hanno per competere con l'agricoltura industriale è superare il loro atavico individualismo e fare gruppo.

A group of little farmers in the Valnure Valley, who, for the first time, seem to have succeeded in overcoming their atavistic individualism to compete for the tender for the supply of school canteens in their municipality, still have to overcome the resistance of some among them and, above all, the cunning of a porcupine that, little by little, is destroying all their crops.

The message the film wants to give is that the work of small-scale farmers and their natural products can save people and the environment, and that the only means they have to compete with industrial agriculture is to overcome their atavistic individualism and team up.

Italia, 2021, 20'29''
Italiano
Regia: Elda Saccani



LATEST TECHNOLOGY IN AGRICULTURE

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 18.25

L'industria agricola malese è in rapida crescita. L'agricoltura rappresenta circa il 12% del PIL nazionale, e circa il 16% della popolazione malese è impiegata nel settore agricolo. Mentre la maggior parte del settore utilizza ancora tecniche convenzionali, la tecnologia più recente e moderna in agricoltura viene implementata a un ritmo rapido e costante. Sono in viaggio per incontrare diversi operatori del settore, in particolare giovani agricoltori, fornitori di tecnologia e agenzie governative, per esplorare le più recenti e moderne tecnologie nell'industria agricola malese.

The Malaysian Agriculture industry is fast growing. Agriculture roughly makes up 12% of the nation's GDP while 16% of the population of Malaysia is employed throughout the agriculture industry. While the majority of the industry is still using conventional techniques, the latest & modern technology in farming is being implemented at a fast and steady pace. I'm on a journey to meet various industry players, especially young farmers, technology providers and government agencies to explore the latest & modern technology in the Malaysian agriculture industry.

Malesia, 2022, 28'07"
Inglese e malese
Regia: Manan Subra



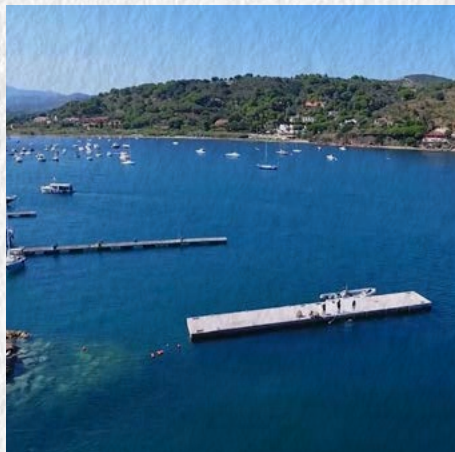
NATURAL CAKE

SABATO 27 AGOSTO
ORE 19.30

Questa è la storia di una tradizione. La preparazione di una torta deliziosa con prodotti naturali, realizzata nella cucina di casa. Questa ricetta storica permette alla torta di noci del cantone Grigioni, in Svizzera, di essere venduta in tutto il mondo.

This is a tale of a tradition. The baking of a delicious cake with natural products, prepared in one's home kitchen. This historic recipe is what makes it possible for walnut cake from the canton of Graubünden, Switzerland, to be sold all over the world.

Italia, 2021, 3'14"
Italiano
Regia: Simone Pizzi



NESOS "NETTARE DEGLI DEI"

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 21.45

Un esperimento unico al mondo.

Dopo 2500 anni, ripercorrere le varie fasi della produzione di un vino antico, seguendo le tracce del mito del vino di Chio. L'idea è nata proprio all'Elba, quando Antonio Arrighi, che da oltre dieci anni sperimentava e vinificava nelle anfore di terracotta dell'Impruneta, ha ascoltato il professor Attilio Scienza, dell'Università di Milano, parlare delle sue ricerche sul vino dell'isola di Chio. L'esperimento enologico che ne è seguito è il risultato di suggestione, curiosità, ma soprattutto della grande passione per la viticoltura.

A unique experiment in the world.

After 2500 years, retrace the various stages of the production of an ancient wine, following the traces of the myth of the wine of Chios. The idea was born precisely in Elba, when Antonio Arrighi, who for over ten years had been experimenting and making wine in the terracotta amphorae of Impruneta, heard Professor Attilio Scienza, from the University of Milan, talking about his research on the island's wine. Of Chios. The oenological experiment that followed is the result of that first suggestion and curiosity, but above all of the great passion for winemaking.

Italia, 2022, 24'

Italiano

Regia: Giuseppe De Masi, Bruno De Masi De Masi



PANEM AURORAE

VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 23.10

Al giorno d'oggi l'arte della panificazione è diventata così comune da far perdere il fascino della sua preparazione. Questo documentario presenta un panificio che non ha mai perso l'essenza e il gusto di produrre questo bene essenziale. Dalla produzione alla distribuzione, si possono osservare gesti che, nei semplici dettagli, ci permettono di apprezzare questa antica arte in un modo che non è comune al giorno d'oggi.

Nowadays the art of baking bread has become so common that it loses the charm of its confection. This documentary presents a bakery that has never lost the essence or taste of producing this essential good. From distribution to production, gestures can be observed that, in the mere details, allow us to appreciate this ancient art in a way that is not common these days.

Portogallo, 2022, 11'30"

Portoghese

Regia: Inês Catita



PRE-BRITISH, THE WINE OF MARSALA BEYOND MARSALA

**SABATO 27 AGOSTO
ORE 18.10**

È la storia di un vino dimenticato del passato e di quattro viticoltori che lo hanno reinterpretato per il presente.

Questo film è un viaggio nella Sicilia occidentale, tra botti di legno tramandate di padre in figlio, uve raccolte a pochi passi dal mare e vignaioli che rivelano: “il nostro vero tesoro è il vento”.

This is the story of a forgotten wine from the past and the four winemakers who have reinterpreted it for the present day.

This film is a voyage to the western part of Sicily, from wooden casks handed down from father to son, grapes harvested a few steps from the sea, and winemakers that reveal: “our real treasure is the wind”.

**Italia, 2022, 53’
Italiano
Sottotitoli inglese
Regia: Andrea Mignolo**



SPICY CALABRIA

**VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 17.30**

Un viaggio poetico nella regione Calabria, alla scoperta dei segreti del cibo piccante e del modo di vivere piccante del Sud Italia.

A poetic travel in Calabria region, discovering the secrets of spicy food and the spicy way of living of Southern Italy.

**Italia, 2021, 57’
Italiano
Sottotitoli inglese
Regia: Giacomo Arrigoni**

CONCORSO FOOD MOVIE



COOKING ISN'T LOVE

**SABATO 27 AGOSTO
ORE 17.05**

Guido è un giovane chef che finalmente si confronta con il suo mentore per acquisire fiducia in se stesso e diventare uno chef migliore. Uno chef che non ha paura di fare di testa sua e di lavorare a modo suo.

Guido is a young chef who finally dares to confront his mentor in order to gain confidence in himself and become a better chef. A chef who is not afraid to do his own thing and work in his way.

Peru, 2022, 3'56''
Spagnolo
Sottotitoli Inglese
Regia: Eduardo Alfonso Noblecilla Rubio



FISOLOFIA

SABATO 27 AGOSTO
ORE 17.50

Nino ha una forte crisi esistenziale. Coinvolge due suoi amici pensionati in una discussione filosofica al bar. Tra storie di circensi, quadrifogli e pappagalli.

Nino has a major existential crisis. He engages two of his retired friends in a philosophical discussion at the bar. Among stories of circuses, four-leaf clovers and parrots.

Italia, 2017, 16'24"
Italiano
Regia: Nicola Palmeri



I FEED YOU

VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 22.20

Il corto tratta della relazione tra mamma e figlio: condividere, comunicare e prendersi cura l'una dell'altro, il tutto, attraverso il cibo.

The short film focuses on the relationship between mother and child, sharing, communicating and caring for each other, all of which happens all through food.

Italia, 2022, 4'27"
Italiano,
Regia: Teresa Gusso



IMMIGRANTS OPEN SHOPS

SABATO 27 AGOSTO
ORE 17.10

Nonostante i timori di alcune comunità, l'immigrazione porta molti benefici alla società, introducendo nuove energie, nuovi talenti e nuove prospettive, aggiungendo alla nostra comprensione comune del mondo ciò che significa essere umani. Questo cortometraggio prende il titolo da un'osservazione fatta da un amico del regista, un'osservazione che ora sembra descrivere una verità essenziale del commercio e della storia del mondo: Gli immigrati aprono i negozi.

Despite the fears in some communities, immigration brings many benefits to society, introducing new energy, new talent, and new perspectives, and adding to our shared understanding of the world and what it means to be human. This short film takes its title from an observation made by one of the filmmaker's friends, an observation that now seems to describe an essential truth of trade and of world history: Immigrants Open Shops.

Irlanda, 2022, 5'
Inglese
Regia: Pat Boran



MANGO MEETS MEAT

VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 17.00

Le persone conservano i ricordi in vari modi; il sapore ne è una parte importante. Axing ha cercato ovunque il padre scomparso, mentre Ahui ha perso le tracce del sapore del maiale stufato di suo padre. Ahui ha condotto Axing da sua zia e alla fine ha trovato suo padre. Axing non solo ha ritrovato la memoria che ha attraversato le tre generazioni, ma ha anche riscoperto un senso di appartenenza.

People keep memories in various ways; Flavor is one big part of them. Axing tracked down everywhere for his missing father while Ahui lost the trace of the stewed pork flavor from his father. Ahui led Axing to his aunt and even found his father at the end. Axing not only found the favored memory that spanned among the three generations but found himself a sense of belonging.

Taiwan, 2022, 25'
Cinese mandarino
Sottotitoli Inglese
Regia: Meng-Huan Yang



NEON PHANTOM

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 17.30

Un fattorino sogna di avere una moto. Gli è stato detto che tutto sarebbe stato come in un film musicale.

A delivery man dreams of having a motorcycle. He was told that everything would be like a musical film.

Brasile, 2022, 20'
Portoghese
Sottotitoli Inglese
Regia: Leonardo Martinelli



RECETARIO

SABATO 27 AGOSTO
ORE 19.00

Quanto sono belli quei viaggi sensoriali sorprendenti in cui un aroma o un sapore ci portano a un ricordo atteso a lungo. Tuttavia, è importante riconoscere che la sorpresa non è l'unico modo per accedere a questo viaggio sensoriale. "Recetario" si propone di indagare quali storie nascondono i sapori e quali sapori nascondono le storie attraverso tre episodi che mettono in luce l'importanza dei legami, delle origini e della bellezza di ognuno di noi a partire da tre appetitose ricette. Che si tratti di ascoltare le storie di chi è ancora vivo, di chi è lontano o di chi vive dentro di noi, il cibo si rivela ancora una volta un perfetto conduttore sensoriale di un passato che diventa presente in ogni cottura.

How beautiful are those surprising sensory trips where an aroma or a flavor leads us to a long-awaited memory. However, it is important to recognize that surprise is not the only way to access this sensory journey. "Recetario" proposes to investigate what stories do flavors hide and what flavors do stories hide through three episodes that highlight the importance of the bonds, the origins and the beauty of everyone one of us from three mouth-watering recipes. Whether listening to the stories of those who are still alive, those who are far away or living within us, food once again proves to be a perfect sensorial conductor to a past that becomes present in each cooking.

Argentina, 2022, 24'35"
Portoghese, Spagnolo
Sottotitoli Italiano
Regia: David Feinstein, Nicole Grinberg,
Rocio Quinteros, Florencia González Guerrero



RUTUNN'

VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 22.45

Qual è il confine tra ricordo e realtà? Michele torna a "Rutunn'", il suo paese d'origine, dopo anni e ormai anziano. Camminando per le strade del borgo raggiunge la sua vecchia casa, dove dal silenzio e dalla polvere emergono memorie del passato: Il figlio ancora giovane, la moglie, una musica d'altri tempi, una terrazza affacciata su un orizzonte sconfinato. Si immerge nella memoria, la vive, quasi accadesse nel qui ed ora. Ma è un ritorno che riserva delle sorprese...

What is the limit between memory and reality? Michele returns to "Rutunn'", his home village, after many years as an elderly man. Walking through the streets of the village, he reaches his old house, where memories of the past re-emerge from the silence and dust: His still young son, his wife, music of yesteryear, a terrace overlooking a boundless horizon. He plunges into the memory, living it, as if it were happening in the here and now. However, it is a return that holds surprises...

Italia, 2021, 14'
Italiano
Regia: Fabio Patrassi



SPRING DAYS

SABATO 27 AGOSTO
ORE 19.45

Fatima è una donna che mantiene i figli in assenza del padre, vendendo legna della foresta con l'aiuto di un animale che però si ammala a causa della siccità.

Fatima is a woman who supports her children in the absence of the father by selling wood from the forest, with the help of an animal, but the animal falls sick due to drought.

Marocco, 2021, 18'30"
Arabo
Sottotitoli Inglese
Regia: Imad Badi



SUPER SOUP

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 17.15

La signora Yoonrye, cuoca della 7th Twins boutique di Gwacheon, Corea del Sud, rivitalizza la sua piccola attività con una nuova ricetta per la zuppa e con una campagna pubblicitaria originale.

Ms. Yoonrye, cook at the 7th Twins boutique in Gwacheon, South Korea, revitalizes her small business with a new soup recipe and an original advertising campaign.

Francia, 2022, 6'45"

Coreano

Regia: Iacopo Fulgi, Valerio Maggi



SUPPER CLUB

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 17.00

I comproprietari Paul David Marturano e Rob Russo dell'Iron Range Valentini's Supper Club riflettono sulle loro contrastanti origini di immigrati dall'Italia e dal Vietnam e sul ruolo che le loro madri hanno avuto nella loro carriera culinaria.

Co-owners Paul David Marturano and Rob Russo of the Iron Range Valentini's Supper Club reflect on their contrasting immigrant heritage from Italy and Vietnam, and the roles that their mothers have played in their culinary careers.

Stati Uniti, 2022, 14'19"

Inglese

Regia: Matthew Koshmrl



TAMPOPO REDUX

VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 22.25

Benvenuti nella cucina di Tampopo Redux, una realtà alternativa dove movimento e gusto si incontrano. La farina vola, i pomodori si schiacciano e i mirtilli rotolano: il tocco e il gusto del cibo diventano l'ispirazione per la danza. Questo è tutto tranne che una lotta per il cibo. Con la cucina e il tagliere come palcoscenico, sei danzatori esplorano il rapporto sensuale, tattile e a volte umoristico tra il corpo e il cibo. Ispirato al film cult giapponese del 1980, Tampopo, questo cortometraggio di danza è un'esperienza di collaborazione e improvvisazione per i ballerini, la telecamera e lo spettatore: un'esplosione di colori, sensualità e dragonfruit.

Welcome to the kitchen of Tampopo Redux- an alternate reality where movement and taste collide. Flour flies, tomatoes crush and blueberries roll- the touch and taste of food becomes the inspiration for dance. This is anything but a food fight. With the kitchen and the cutting board as the stage, six dancers explore the sensual, tactile and at times humorous relationship between the body and food. Inspired by the Japanese cult-classic 1980's film, Tampopo, this short dance film is a collaborative, improvisational experience for the dancers, the camera and the viewer- an explosion of colour, sensuality and dragonfruit.

Canada, 2022, 8'02"
Regia: Alan Kohl, Mistaya Hemingway



TASTE OF KHERSON

VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 17.25

Faremo un incredibile viaggio storico e gastronomico nella storia della mia città natale, dalla sua fondazione ai giorni nostri. Cosa è cambiato nel corso dei secoli e cosa è rimasto immutato? È meglio assaggiare Kherson una volta piuttosto che sentirne parlare cento volte!

We will have an amazing historical and gastronomic journey into the history of my hometown, from its foundation to the present day. What has changed over the centuries, and what has remained unchanged? It is better to taste Kherson once than to hear about it a hundred times!

Ucraina, 2021, 5'
Francese
Sottotitoli Italiano
Regia: Helena Gudkova

PROGRAMMA

— MERCOLEDÌ 24 AGOSTO

– Ore 18.30 INAUGURAZIONE 9ª edizione Food Film Fest 2022 alla presenza di istituzioni, partner e giornalisti.

– Ore 19.00 APERITIVO alla scoperta dei sapori del territorio offerto da Coldiretti Bergamo a cura dell'agriturismo Cascina S.Fermo di Calcio

– Ore 20.00 INCONTRO:
Bergamo e Pesaro città creative UNESCO

CREATIVITÀ E COLLABORAZIONE FRA I CLUSTER DELLE CITTÀ CREATIVE UNESCO

Ospiti: Claudio Cecchinelli - Resp.le Servizio Cultura e UNESCO Comune di Bergamo, Silvano Straccini - Ideatore di Rossini Gourmet e consulente per la valorizzazione e la promozione culturale di Pesaro

– Ore 20.30 INCONTRO tra cinema e musica

L'OPERA NUTRE L'ANIMA: VIAGGIO TRA LIRICA, CINEMA E CIBO

A cura di: Francesco Micheli - Regista e Direttore artistico Festival Donizetti Opera

– Ore 21.15 INCONTRO con l'attore e regista Ricky Tognazzi

UGO TOGNAZZI. LA VOGLIA MATTA DI VIVERE.

– Ore 22.15 PROIEZIONE FILM:
LA VOGLIA MATTA DI VIVERE di Ricky Tognazzi 77'

— GIOVEDÌ 25 AGOSTO

– Ore 17.00 Proiezione Film in concorso
SUPPER CLUB - Stati Uniti, 2022, 14'19" MOVIE

SUPER SOAP - Francia, 2022, 6'45" MOVIE

EL NIDAL - Messico, 2022, 12'13" DOC

NEON PHANTOM - Brasile, 2022, 20' MOVIE

A HUMAN A CITY - Turchia, 2022, 31'45" DOC

LATEST TECHNOLOGY IN AGRICULTURE -

Malesia, 2022, 28'07" DOC

– Ore 18.30 Laboratorio del gusto Slow Food

I NETTARI DEGLI DEI

A cura di Slow Food - Conducono Enrico Radicchi e Silvio Magni in compagnia del produttore Antonio Arrighi.

– Ore 19.30. INCONTRO Cibo e Rigenerazione

SLOW FOOD. BUONO, PULITO E GIUSTO, ADDÌ 25 AGOSTO 2022.

Ospite: Barbara Nappini Presidente Nazionale Slow Food

– Ore 20.00 Presentazione e degustazione a cura di Camera di Commercio.

CASONSEI E SCARPINOCC.

LE PASTE DELLA BERGAMASCA

A cura di: Camera di Commercio di Bergamo. Con Annarella Brevi - Poker srl di C&B, Elisa Colleoni - Azienda Agricola Cascina Rigurida di Elisa Colleoni e Roberto Monaci - Casera Monaci srl.

– Ore 20.30 INCONTRO sull'economia circolare

RE RI, INDIETRO, DI NUOVO. L'ECONOMIA CIRCOLARE. DALL'ACQUA ALLA PLASTICA.

Ospiti: Francesca Sancinelli di Montello Spa e Pierangelo Bertocchi Amministratore Delegato di UniAcque Spa

– Ore 21.00 INCONTRO intervista con Antonio Pascale giornalista ed esperto food

DA PINOCCHIO A MASTERCHEF, OVVERO LA LUNGA STORIA DEL MONDO IN SOLE DUE IMMAGINI.

A cura di: Antonio Pascale - Scrittore, saggista, autore televisivo e ispettore per il Mipaaf. Direttore di Agrifoglio, il sito di divulgazione agricolo del Foglio.

– Ore 21.30 DEGUSTAZIONE di gallette e prodotti da forno a base di Farina di Mais dell'azienda agricola Marra di Filago offerta da Coldiretti

– Ore 21.45 Proiezione Film in concorso

NESOS "NETTARE DEGLI DEI". -

Italia, 2022, 24' DOC

LITTLE THINGS - Francia, 2022, 4'40" ANIMAZIONE

THE NAKED LAND - Brasile, 2022, 15' MOVIE

LA PANIFICAZIONE NELLA COMUNITÀ WALSER

A MACUGNAGA - Italia, 2021, 15' DOC

GRANDMOTHER'S BEAUTIFUL BOY -

Stati Uniti, 2022, 2'24" ANIMAZIONE

ALDO FABRIZI. - Italia, 2021, 15' MOVIE

L'ASTUZIA DELL'ISTRICE -

Italia, 2021, 20'29" MOVIE

— VENERDÌ 26 AGOSTO

– Ore 17.00 Proiezione Film in concorso.

MANGO MEETS MEAT. - Taiwan, 2022, 25' MOVIE

TASTE OK KHERSON. - Ucraina, 2021, 5' MOVIE

Lingua Originale

SPICY CALABRIA - Italia, 2021, 57' DOC

– Ore 18.30 Laboratorio del gusto Slow Food

"ABBINAMENTO PICCANTE!"

A cura di Slow Food - Conducono Enrico Radicchi e Silvio Magni

– Ore 20.00 Presentazione e degustazione a cura di Camera di Commercio.

PRODUTTORI DEL RAFIOL BERGAMASCO SI RACCONTANO

A cura di: Camera di Commercio di Bergamo. Con Ivan Ronzoni - Pastificio Orobico srl, Silvestro Maroni - Azienda Agricola Maroni e Bruno Bresciani - Società Agricola Riel di Bresciani s.s.

– Ore 20.30 DEGUSTAZIONE di formaggi della Latteria Sociale di Valtorta offerta da Coldiretti

– Ore 20.45 INCONTRO Agricoltura e chimica AGRICOLTURA E CHIMICA S'INCONTRANO.

Ospiti: Alberto Brivio Presidente di Coldiretti Bergamo e Francesca Dubbini Diachem Spa

– Ore 21.30 INCONTRO Intervista con Giovanni Carlo Federico Villa

MANGIARE CON LO SGUARDO ARTE E CIBO PER UN RINASCIMENTO

A cura di: Giovanni Carlo Federico Villa - Grande Ufficiale della Repubblica, docente universitario, direttore di Palazzo Madama a Torino, presidente dell'Ateneo di Scienze Lettere e Arti di Bergamo e componente del Consiglio Superiore Beni culturali e Paesaggistici del Ministero della Cultura.

– Ore 22.15 Proiezione film in concorso

MIXI - India, 2022, 6'21" ANIMAZIONE

I FEED YOU. - Italia, 2022, 4'27" MOVIE

TAMPOPO REDUX - Canada, 2022, 8'02" MOVIE

IL RESPIRO DEL TEMPO. - Italia, 2021, 10'35" DOC

RUTUNN' - Italia, 2021, 14' MOVIE

INANIMATE - Regno Unito, 2018, 8'39" ANIMAZIONE

INFINITE BEAUTY - Kenya, 2022, 5'08" DOC

PANEM AURORAE. - Portogallo, 2022, 11'30" DOC

HUNGRY. - Francia, 2022, 3' ANIMAZIONE

— SABATO 27 AGOSTO

– Ore 17.00 Proiezione Film in concorso

REGENERATION - Israele, 2021, 5'45" ANIMAZIONE

COOKING ISN'T LOVE - Perù, 2022, 3'56" MOVIE

IMMIGRANTS OPEN SHOPS - Irlanda, 2022, 5' DOC

CREATING A LEGACY. - Stati Uniti, 2022, 7' 53" DOC

CROISSANT. - Norvegia, 2022, 2'03" DOC.

BREAKING VANILLA. - Stati Uniti, 2022, 7'20" DOC

SEED - Iraq, 2022, 3'40" ANIMAZIONE

HANUKKAH THE FESTIVAL OF LIGHTS. - Italia,

2022, 15'20" ANIMAZIONE

FISOLOFIA. - Italia, 2017, 16'24" MOVIE

BREAD - Iran, 2022, 6'31" DOC

PRE-BRITISH, THE WINE OF MARSALA BEYOND

MARSALA - Italia, 2022, 53' DOC

RECETARIO. - Argentina, 2022, 24'35" MOVIE

THE SCARECROW - Iran, 2022, 4'55" ANIMAZIONE

NATURAL CAKE - Italia, 2021, 3'14" DOC

VERTIGO - Francia, 2022, 12'43" ANIMAZIONE

SPRING DAYS - Marocco, 2021, 18'30" MOVIE

– Ore 20.00 Presentazione e degustazione a cura di Camera di Commercio.

I MILLE SAPORI DI BERGAMO – LE CRESTE SCALVINE

A cura di: Camera di Commercio di Bergamo. Con Lorenzo Bruschi - Latteria Sociale Montana di Scalve Società Agricola, Adrian Garay - Infarinando s.r.l., Stefano Visinoni - Società Agricola Pagus s.s.

– Ore 20.30 PREMIAZIONI FILM IN CONCORSO FOOD FILM FEST 2022

Conducono: Luca Cavadini e Beatrice Sancinelli

– Ore 21.30 INCONTRO con Alessandro Haber e

PROIEZIONE film **27 MARZO 2020**

Ospite: Alessandro Haber - attore e regista

– Ore 22.30 DEGUSTAZIONE di uova, confetture di Moscato e vini dell'azienda agricola La Pederzola di Scanzorosciate offerta da Coldiretti

— DOMENICA 28 AGOSTO

– Ore 10.00 Fattoria didattica - spazio dedicato ai bambini

IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE API

Dell'Azienda Agricola Ronchello di Gandellino Prenotazioni gratuite all'indirizzo: progetti@artmaiora.it

– Ore 11:00 INCONTRO Degustativo tra vino e musica

VINI E VINILI

A cura di ASCOM Bergamo e Accademia del gusto con i sommelier Luca Castelletti e Mattia Asperti.



THE NAKED LAND

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 22.15

Una coppia di anziani vive da sola e passa le giornate a irrigare un campo di mais. L'acqua serve per l'irrigazione e il funzionamento delle macchine. Con la siccità, accade una disgrazia e il lavoro si interrompe. Ormai sola, la donna pensa di rinunciare, ma presto l'acqua torna, riprendendo con tutti i cicli.

An elderly couple live alone and spend their days watering a cornfield. The water serves for irrigation and operation of the machines. When it dries up, a misfortune happens and the work stops. Now alone, the woman thinks about giving up, but soon the water comes back, resuming with all the cycles.

Brasile, 2022, 15'
Portoghese
Regia: Wiesses Alves

CONCORSO ANIMAZIONE



GRANDMOTHER'S BEAUTIFUL BOY

**GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 22.45**

Il Bello di Nonna parla di un giovane ragazzo che prova a cucinare mentre i ricordi della nonna lo guidano nel processo. Cucinando con la nonna, impara il potere della cucina e la sua capacità di collegare le generazioni e anche i nostri cuori.

Grandmother's beautiful boy is about a young boy who tries to cook as memories of his grandmother guide him through the process. From cooking with his grandma, he learns the power of cooking and its ability to link generations and our hearts as well.

**Stati Uniti, 2022, 2'24''
Regia: Lauren Gregorio**



HANUKKAH THE FESTIVAL OF LIGHTS

SABATO 27 AGOSTO
ORE 17.35

Roma, dopo la Seconda Guerra Mondiale. Durante la Festa delle Luci, la giovane eroina Hanna e le sue amiche lottano per salvare la panetteria di famiglia minacciata da un feroce riccone. Quando mancano le cose essenziali, l'amicizia e la solidarietà possono fare miracoli.

Rome, post World War II. During the Festival of Lights, the young heroine Hanna and her friends, fight to save the family bakery threatened by a fierce rich man. When essential things are lacking, friendship and solidarity can make miracles happen.

Italia, 2022, 15'20''
Italiano
Regia: Maurizio Forestieri



HUNGRY

VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 23.20

Una maestra di scuola digiuna si innervosisce a causa della fame e rimprovera i bambini voraci della mensa. Fino a quando non si arrende al cibo che la ricarica di energia positiva.

A starving schoolteacher reprimands voracious children at the cafeteria. Until she surrenders to some food that acts as a fuel for her positive energy.

Francia, 2022, 3'
Francese
Regia: Raphaëlle Martinez



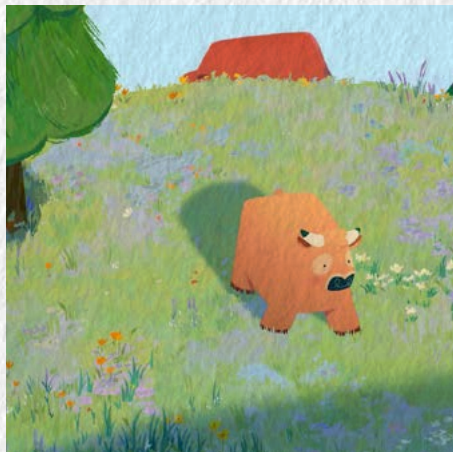
INANIMATE

VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 22.55

Katherine ha una vita normale, un lavoro normale, un fidanzato normale e un appartamento normale. O almeno è quello che pensa fino al momento in cui tutto comincia a cadere letteralmente a pezzi!

Katrine has a normal life, a normal job, a normal boyfriend and a normal apartment in a normal city. Or at least that's what she thinks, until one day everything starts falling apart - literally!

Regno Unito, 2018, 8'39"
Inglese
Sottotitoli italiano
Regia: Lucia Bulgheroni



LITTLE THINGS

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 22.10

Spinta dalla curiosità, una piccola mucca viene rapita dalla meccanica di un gigante distruttivo.

Piqued by curiosity, a small cow is carried away in the mechanics of a destructive giant.

Francia, 2022, 4'40"
Regia: Camille Burles, Andréea Ciora, Lou Fraleu, Manon Lambert, Clara Mesplé, Chloé Viala



MIXI

VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 22.15

Il film mostra l'oscura realtà che si cela dietro ad ogni piatto. Mentre si gustano le prelibatezze, la realtà, per alcuni, è molto diversa. La storia di un piatto fa emergere il lato oscuro del cibo che fa da sfondo ad ogni portata.

The Film shows the 'DARK REALITY' behind each meal. While you enjoy delicacies, the reality is grindingly far different for some. Film depicts a 'served platter', which grinds the seeds into the dark side (reality) that goes in the background of each serving.

India, 2022, 6'21"
Regia: Jyotsna Puthran



REGENERATION

SABATO 27 AGOSTO
ORE 17.00

L'agricoltura industriale è attualmente un grande problema per la salute degli ecosistemi naturali del mondo. L'agricoltura rigenerativa, invece, può potenzialmente essere soluzione.

Il film intende promuovere l'agricoltura rigenerativa come vera alternativa all'agricoltura industriale. Un cambiamento radicale può essere ottenuto con il giusto cambiamento di atteggiamento e di prospettiva.

Industrial agriculture is currently a big problem regarding the health of the world's natural ecosystems. Regenerative agriculture on the other hand has a real potential of being the solution.

The movie aims to promote Regenerative agriculture as a real alternative to Industrial agriculture. A dramatic change can be achieved with the right change in attitude and perspective.

Israele, 2021, 5'45"
Inglese
Regia: Assaf Benharroch



SEED

SABATO 27 AGOSTO
ORE 17.30

Il film racconta di come le persone possano preservare la propria terra e il proprio cibo, senza sprecare le risorse e mantenendo ciò che è più importante per la continuità della vita.

Seed movie talks about how people can preserve their land and food and not waste them for money and leave what is more important for the continuity of life.

Iraq, 2022, 3'40"
Arabo
Regia: Oday Abdul Kahdum



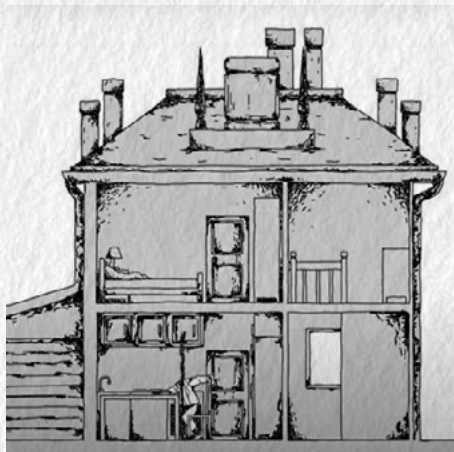
THE SCARECROW

SABATO 27 AGOSTO
ORE 19.25

La vita di un vecchio spaventapasseri inizia a cambiare non appena un tornado si abbatte sul suo campo di grano.

When a tornado happened, old scarecrow calm life's changed.

Iran, 2022, 4'55"
Regia: Homa Zarrini



VERTIGO

SABATO 27 AGOSTO
19.35

Un uomo vive una vita solitaria, ma un giorno scoprirà qualcosa che lo spaventa, che gli fa venire voglia di mangiare una varietà di cibi. Passo dopo passo, imparerà ad apprezzare la vita.

*A man lives a lonely life, but one day he will discover something that scares him, that makes him want to eat a variety of foods.
Step by step, he will learn to appreciate life.*

Francia, 2022, 12'43''
Regia: Morgan Curt

IL FESTIVAL

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



CREATIVITÀ E COLLABORAZIONE FRA I CLUSTER DELLE CITTÀ CREATIVE UNESCO

**MERCOLEDÌ 24 AGOSTO
ORE 20.00**

Ospiti: Claudio Cacchinelli - Resp.le Servizio Cultura e UNESCO Comune di Bergamo, Silvano Straccini - Ideatore di Rossini Gourmet e consulente per la valorizzazione e la promozione culturale di Pesaro.

Il racconto delle opportunità, delle sfide, e dei progetti nati dalla collaborazione *intercluster* tra Bergamo Città Creativa per la Gastronomia e le altre Città della Rete UNESCO. Un particolare riferimento sarà al Summit Internazionale delle Città Creative UNESCO "Bridges across Boundaries" che il prossimo ottobre vedrà la partecipazione di Città Creative UNESCO dei settori della Musica, Letteratura e Gastronomia.

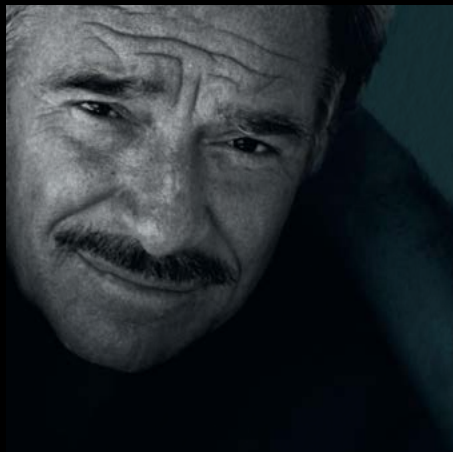


L'OPERA NUTRE L'ANIMA: VIAGGIO TRA LIRICA, CINEMA E CIBO

**MERCOLEDÌ 24 AGOSTO
ORE 20.30**

*A cura di: Francesco Micheli - Regista e Direttore artistico
Festival Donizetti Opera*

Vista, gusto, udito. I 3 principali sensi hanno dato vita a forme d'arte differenti e specifiche. Il viaggio che vi proponiamo unisce i sensi; fa dialogare capolavori come l'Elisir d'amore con i film di Woody Allen e con il sapore della vita all'osso. Lo sapevano i nostri padri! All'opera si andava con la forchetta in mano! Non ci credete? Pensate che esisteva pure l'aria da sorbetto!



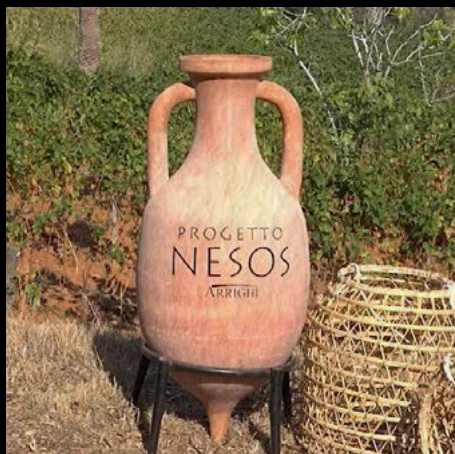
UGO TOGNAZZI. LA VOGLIA MATTA DI VIVERE.

**MERCOLEDÌ 24 AGOSTO
ORE 21.15**

Ospiti: Ricky Tognazzi

Un uomo affetto da un sano "ugoismo". Per lui il cibo era una dottrina, la cucina rappresentava la cappella di famiglia. Con l'ironia (amara e spietata) di un genio.

Al termine dell'incontro il docufilm:
La voglia matta di vivere. Regia di Ricky Tognazzi.



I NETTARI DEGLI DEI

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 18.30

A cura di Slow Food - Conducono Enrico Radicchi e Silvio Magni in compagnia del produttore Antonio Arrighi.

Il Laboratorio prende spunto dal Film **“NESOS: il Nettare degli Dei”** che fornisce bellissime immagini sul metodo antichissimo di produrre il vino, dall’immersione dei grappoli sui fondali marini dell’Elba, alla fermentazione nelle anfore, tipiche della tradizione secolare greco-romana.

In degustazione avremo un altro vino/nettare, simbolo dell’Azienda Arrighi, il **“VALERIUS”**, in cui il vitigno autoctono **“Ansonica”** e il metodo di fermentazione in anfore, ne è una tipica espressione. In abbinamento proponiamo lo **“STRACCHINO all’ANTICA”**, Presidio Slow Food, anch’esso di tradizioni centenarie, che presenta una buona acidità per un piacevole abbinamento.

Accompagneremo questo particolare abbinamento con il pane del Progetto ASPAN **“QUI Vicino”** dei F.lli Gilardi.

*Per partecipare ai Laboratori, anche se gratuiti, è preferibile la prenotazione:
prenotazioni@slowfoodbergamo.it.*

*In ogni caso è gradito il contributo, a offerta libera, devoluto a favore del Progetto **“10.000 Orti in Africa”**, che Slow Food sta realizzando da diversi anni.*

CIBO E RIGENERAZIONE

GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 19.30

*Ospite:
Barbara Nappini Presidente Nazionale Slow Food.*

In un mondo dove il cibo è un protagonista dei problemi ambientali, cambiamento significa rigenerazione. Incontro con Barbara Nappini presidente nazionale di Slow Food.



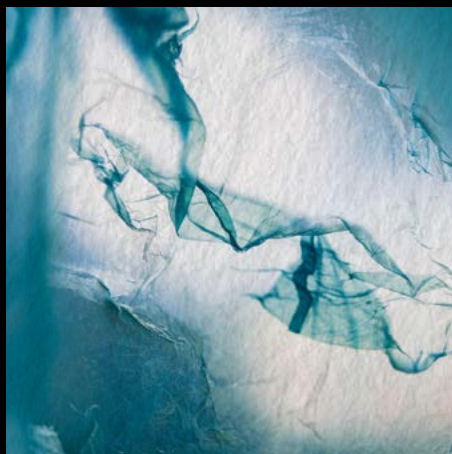
CASONSEI E SCARPINOCC. LE PASTE DELLA BERGAMASCA

**GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 20.00**

*A cura di: Camera di Commercio di Bergamo.
Con Annarella Brevi - Poker srl di C&B, Elisa Colleoni -
Azienda Agricola Cascina Figurida di Elisa Colleoni e
Roberto Monaci - Casera Monaci srl.*

Un incontro degustativo che racconta le paste ripiene più importanti della tradizione bergamasca: I Casonsei e gli Scarpinocc de Parre, accompagnati da prodotti locali come il branzi e il salame bergamasco verranno raccontati fino a scoprirne le origini.

L'incontro è a ingresso libero.



RE RI, INDIETRO, DI NUOVÒ. L'ECONOMIA CIRCOLARE. DALL'ACQUA ALLA PLASTICA.

**GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 20.30**

Ospiti: Francesca Sancinelli di Montello spa, azienda di recupero e riciclo di materiali plastici ed organici, Pierangelo Bertocchi Amministratore Delegato di UniAcque Spa, azienda di servizi di prelievo, trasporto ed erogazione dell'acqua all'utente, gestione di sistemi fognari e depurazione delle acque reflue.

Le scelte cambiano il presente e determinano il futuro che non può essere frutto dell'emergenza, ma di una visione. Uniacque S.p.A. e Montello S.p.A. in dialogo per capire i concetti di re-cupero e ri-ciclo nell'era tecnologica avanzata.



DA PINOCCHIO A MASTERCHEF, OVVERO LA LUNGA STORIA DEL MONDO IN SOLE DUE IMMAGINI'

**GIOVEDÌ 25 AGOSTO
ORE 21.00**

A cura di: Antonio Pascale - Scrittore, saggista, autore televisivo e ispettore per il Mipaaf. Direttore di Agrifoglio, il sito di divulgazione agricolo del Foglio.

La lunga, millenaria, storia del mondo è facile da raccontare, si divide in un due blocchi, in due paesi: quello di Pinocchio e quello di Masterchef. Pinocchio è anche il grande racconto della fame, al contrario Masterchef ci mostra il paese dell'abbondanza.

Come abbiamo fatto a passare da Pinocchio a Masterchef? Con quali benefici e i costi? Com'era il mondo fino all'altro ieri e com'è oggi? E domani cosa faremo? Per questo mondo siamo il problema o la soluzione, andiamo o restiamo?

Un *talk* divertente, leggero, denso e serio, una riflessione sul percorso dell'umanità e sui probabili destini: il tutto concentrato attorno a due sole immagini.



"ABBINAMENTO PICCANTE!"

**ENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 18.30**

A cura di Slow Food - Conducono Enrico Radicchi e Silvio Magni

Il Laboratorio prende spunto dal film **"SPICY CALABRIA"** che fa un bellissimo itinerario slow, nelle principali cittadine della Calabria dove il **PEPERONCINO** ha segnato nei secoli la tradizione per la coltivazione e il suo utilizzo culinario.

Nel Laboratorio, attraverso l'analisi sensoriale, viene proposto un abbinamento tra il Territorio Calabro, con il suo peperoncino e il Territorio Bergamasco, con uno dei suoi formaggi di eccellenza: "AGRI" di Valtorla", Presidio Slow Food.

Accompagneremo questo particolare abbinamento con il pane del Progetto ASPAN "QUI Vicino" dei F.lli Gilardi e vino a sorpresa del nostro territorio.

*Per partecipare ai Laboratori, anche se gratuiti, è preferibile la prenotazione:
prenotazioni@slowfoodbergamo.it.*

In ogni caso è gradito il contributo, a offerta libera, devoluto a favore del Progetto "10.000 Orti in Africa", che Slow Food sta realizzando da diversi anni.



PRODUTTORI DEL RAFIOLO BERGAMASCO SI RACCONTANO

**VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 20.00**

*A cura di: Camera di Commercio di Bergamo.
Con Ivan Ronzoni - Pastificio Orobico srl, Silvestro Maroni - Azienda Agricola Maroni e Bruno Bresciani - Società Agricola Riel di Bresciani s.s.*

In occasione delle celebrazioni per il Patrono della Città di Bergamo Food Film Fest propone un talk degustativo tra storie e racconti di prodotti e tradizioni relative a Sant'Alessandro. Salamella bergamasca e prodotti del territorio legati alla produzione del famoso Rafiolo stuzzicheranno mente e palato.

L'incontro è a ingresso libero.

AGRICOLTURA E CHIMICA S'INCONTRANO.

**VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 20:45**

Ospiti: Alberto Brivio, Presidente Coldiretti Bergamo, federazione che garantisce alle imprese agricole opportunità di sviluppo e reddito facendo dell'agricoltura una parte integrante degli interessi economici e sociali del Paese e Francesca Dubbini di Diachem Spa azienda al 100% italiana con più di 60 anni di esperienza nel mercato dei prodotti per l'agricoltura.

Difendere e nutrire sono due facce della stessa medaglia. Coldiretti e Diachem in dialogo, per capire il processo che dovrà condurci ad una agricoltura sostenibile in qualità alimentare ed in gratificazione economica.



MANGIARE CON LO SGUARDO ARTE E CIBO PER UN RINASCIMENTO

**VENERDÌ 26 AGOSTO
ORE 21.30**

A cura di: Giovanni Carlo Federico Villa - Grande Ufficiale della Repubblica, docente universitario, direttore di Palazzo Madama a Torino, presidente dell'Ateneo di Scienze Lettere e Arti di Bergamo e componente del Consiglio Superiore Beni culturali e Paesaggistici del Ministero della Cultura.

Il cibo, un bisogno tanto irrinunciabile quanto la necessità di comunicare agli altri attraverso le immagini. Inevitabile così come il connubio fra nutrimento e arte sia uno dei più fecondi produttori di immaginario della storia occidentale, narrando visivamente alcuni dei grandi piaceri dell'esistenza. Dall'umanesimo rinascimentale toscano che crea l'icona dell'*Ultima Cena* di Ghirlandaio e Leonardo per giungere alla suggestione quotidiana nell'interpretazione datane da Tintoretto, dalle invenzioni di Arcimboldi alle allegorie di Dosso Dossi fino al *Mangiafagioli* di Annibale Carracci, un viaggio attraverso immagini e parole per raccontare quello che, oltre a essere una necessità fisica, è anche un bisogno estetico e spirituale.



I MILLE SAPORI DI BERGAMO – LE CRESTE SCALVINE

**SABATO 27 AGOSTO
ORE 20.00**

*A cura di: Camera di Commercio di Bergamo.
Con Lorenzo Bruschi - Latteria Sociale Montana di Scalve
Società Agricola, Adrian Garay - Infarinando s.r.l., Stefano
Visinoni - Società Agricola Pagus s.s.*

Una presentazione che tramite un racconto legato alla tradizione della pasta fresca bergamasca crea un percorso sensoriale attraverso la degustazione di prodotti tipici al fine di permettere al pubblico di conoscere e assaggiare la qualità dei prodotti locali.

L'incontro è a ingresso libero.

ALESSANDRO HABER E 27 MARZO 2020

**SABATO 27 AGOSTO
ORE 21.30**

*Ospite:
Alessandro Haber - attore e regista.*

Food Film Fest presenta Alessandro Haber. Professione attore. Di cinema e di teatro dove, come lui ama ricordare: “cavalchi la bestia”.

Vive la contemporaneità con l’impegno di un ragazzo, la nostalgia del pane e mortadella e la serietà del lavoro che ama da una vita e che non l’ha mai tradito.



IL MERAVIGLIOSO MONDO DELLE API DELL'AZIENDA AGRICOLA RONCHELLO DI GANDELLINO

**DOMENICA 28 AGOSTO
ORE 10.00**

Azienda coinvolta: Azienda Agricola Ronchello di Andrea Fabio Risi – Gandellino

L'azienda porterà un'arnia didattica completa di telaini con un melario. Spiegheranno in modo approfondito il mondo delle api: via sociale, come producono il miele, le problematiche di coesistenza con le attività antropiche. Verrà approfondito il loro progetto "Adotta un'arnia", seguito dall'osservazione e spiegazione dei vari tipi di miele.

*L'incontro a ingresso libero è dedicato ai bambini.
Per prenotare scrivere a: progetti@artmaiora.it*



VINI E VINILI

**DOMENICA 28 AGOSTO
ORE 11.00**

A cura di ASCOM Bergamo e Accademia del gusto con i sommelier Luca Castelletti e Mattia Asperti.

Il piacere di un buon vino accompagnato dalla musica. Note di gusto e note musicali esaltate da un 33 giri in vinile. Cosa degustereste ascoltando le opere del maestro Morricone? E a quale composizione musicale pensate assaggiando una Barbera?

Un filo conduttore tra la cultura enogastronomica e la cultura musicale che arricchirà le vostre conoscenze in entrambi i settori, in modo conviviale ed avvolgente con la conduzione di due esperti che vi illustreranno le peculiarità del vino degustato e della musica ascoltata. Lasciatevi trasportare dalle emozioni con i sommelier Luca Castelletti e Mattia Asperti.

*L'incontro è a ingresso libero.
Per prenotare scrivere a: progetti@artmaiora.it*

— IL CONCORSO

41 FILM IN CONCORSO

Selezionati tra 700 film candidati provenienti da 80 nazioni.

3 LE CATEGORIE DI AMMISSIONE: DOC, FOOD MOVIE, ANIMAZIONE.

La Giuria: **Raffaella Castagnini**, Camera di Commercio Bergamo; **Enrico Radicchi**, Condotta Slow Food Bergamo; **Oscar Fusini** - Direttore Ascom Bergamo; **Rodolfo Pinto** - Managing Partner Pnsix e Consigliere d'amministrazione ASM, **Beatrice Sancinelli** - Regista, produttrice e direttrice artistica; **Alberto Magri** - Chef, sommelier e pittore presso Ristorante Cantina Lemine, **Caterina Colacello** - Esperta nella gestione delle attività culturali, **Danio Andreini** - Responsabile Campagna Amica e Agrimercato di Coldiretti Bergamo

— I PREMI

1° Classificato categoria DOC

1° Classificato categoria FOOD MOVIE

1° Classificato categoria ANIMAZIONE

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

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

Premio Speciale Miglior opera che parla di emancipazione: **PREMIO FOOD FILM FEST**

— DOVE TROVARCI

PIAZZA MASCHERONI

CITTÀ ALTA - BERGAMO

SEGUI FOOD FILM FEST

foodfilmfestbergamo.it



— INFORMAZIONI GENERALI

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

I laboratori Slow Food di:

- Giovedì 25 agosto ore 18.30

- Venerdì 26 agosto ore 18.30

sono gratuiti ma su prenotazione tramite sito:

prenotazioni@slowfoodbergamo.it

In caso di maltempo gli appuntamenti si svolgeranno presso Sala Curò in Piazza della Cittadella. Tutti gli eventi saranno registrati e disponibili alla visione in streaming



NON PERDERE NESSUNO DEI GOLOSI
APPUNTAMENTI IN CARTELLONE!

Collegati al portale online di Food Film Fest



Recovery and Recycling Industry

*Let's move to
Post-consumer World*



EuCertPlast

www.montello-spa.it
www.montello-plastics.com

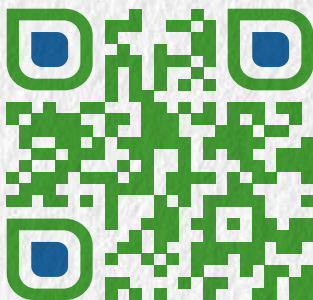


**100%
PCR**

Planetel

TELEFONIA - CONNETTIVITÀ - VOIP - SERVIZI IT - CLOUD & CYBERSECURITY

WWW.PLANETEL.IT



SCOPRI DI PIÙ



Per valorizzare un territorio non basta un'impresa. Ce ne vogliono tante.



MADE4ITALY

Il programma di UniCredit per lo sviluppo dei territori e delle risorse locali, in linea con le priorità del PNRR.

C'è un'Italia fatta di luoghi da guardare, esplorare e assaporare. È l'Italia delle imprese che amano la loro terra proprio come noi. È a queste imprese che UniCredit mette a disposizione altri **5 miliardi di euro di nuova finanza** nel triennio 2022-2024 per sviluppare iniziative locali e accompagnare il processo di transizione digitale e sostenibile, in linea con il PNRR. Perché in UniCredit crediamo in un sistema integrato turismo-agricoltura che valorizza il meglio che l'Italia ha da offrire.

unicredit.it/made4italy







UN EVENTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Associazione Culturale
Art Maiora

IN COLLABORAZIONE CON



BERGAMO
CHEESE VALLEYS
UNESCO CREATIVE
CITIES NETWORK
GASTRONOMY



CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI



ORGANIZZAZIONE E UFFICIO STAMPA

PARTNER TECNICO

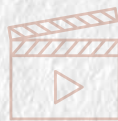


CON IL SOSTEGNO DI



MEDIA PARTNER





9° EDIZIONE
DAL 24 AL 28
AGOSTO 2022



FOOD
FILM
FEST

CINEMA & CIBO
FILMFESTIVAL

SEGUI FOOD FILM FEST
www.foodfilmfestbergo.it



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

