



Associazione Culturale
Art Maiora

FOOD FILM FEST

FESTIVAL INTERNAZIONALE DI CINEMA E CIBO

GLI APPUNTAMENTI FUORI FESTIVAL

MERCOLEDÌ 28 AGOSTO

TAVOLA ROTONDA **CIBO E ARTE**

L'arte è un pranzo di gala

Mercoledì 28 ore 20.00

Piazza Mascheroni

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

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

GIOVEDÌ 29 AGOSTO

LABORATORI DEL GUSTO DI SLOW FOOD

L'Olio Extravergine di Oliva: questo sconosciuto

Giovedì 29 ore 19.00

Piazza Mascheroni

A cura di: **Enrico Radicchi** della Condotta Slow Food Bergamo e **Elena Lussana** dell'azienda Il Castelletto di Scanzorosciate.

Il Laboratorio è ispirato al film in concorso "Olio d'oliva: un'ossessione", e intende mettere in evidenza come un alimento molto diffuso nei consumi del nostro paese, non è conosciuto nelle sue principali caratteristiche qualitative. Attraverso l'attivazione sensoriale cercheremo di fornire ai partecipanti più strumenti per essere più consapevoli nell'analizzare un prodotto alimentare così importante nella nostra dieta mediterranea.



Associazione Culturale
Art Maiora

E' prevista la preparazione e la degustazione della "Bruschetta Bergamasca" con pane del Progetto ASPAN "QUI Vicino" e olio extravergine dell'Azienda Il Castelletto di Scanzorosciate. In abbinamento un Vino Rosè. In omaggio il nuovo volume di Slowine, sui migliori 100 Rosè d'Italia. Questo appuntamento sostiene il Progetto "10.000 Orti in Africa", che Slow Food sta realizzando da diversi anni.

È preferibile la prenotazione e gradita l'offerta libera.

TAVOLA ROTONDA CIBO FILOSOFIA E RELIGIONE

Giovedì 29 ore 20.00

Piazza Mascheroni

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

Giacomo Petrarca Responsabile scientifico del master in Filosofia del Cibo e del Vino – Università San Raffaele.

Il filosofo Giacomo Petrarca e Mons. Giulio Dellavite affrontano l'universo cibo da due prospettive differenti ma spesso interconnesse, filosofia e religione. "Ascoltatemi tutti e intendete bene: non c'è nulla fuori dell'uomo che, entrando in lui, possa contaminarlo; sono invece le cose che escono dall'uomo a contaminarlo..." Gesù – Sacra Bibbia. "La filosofia nasce quando l'uomo ha risolto i suoi bisogni primari". Aristotele – Metafisica.

VENERDÌ 30 AGOSTO

LABORATORIO PER BAMBINI

FacciAMO RETE Quando uniamo gli INTENTI tutto diventa POSSIBILE

Venerdì 30 ore 16.00

Piazza Mascheroni

A cura dell'Associazione Culturale **Moblarte**

Possiamo ancora gettare le reti per raccogliere l'abbondanza del nostro Pianeta? Sì, ma prima dobbiamo usare le reti per ripulire i mari e le terre dalla nostra non curanza. Noi siamo gli Abitanti del Pianeta, noi siamo ospiti e custodi insieme, per tessere una grande rete. Due grandi telai tubolari ci permetteranno di conoscere e provare una delle modalità per costruire una rete.

La ricerca continuerà anche a casa! Un piccolo telaio potrà venire con te! Facciamo Rete si rivolge a persone dai 4 ai 99 anni!! o anche oltre, vieni con mamma, papà, nonna, nonno, zio o zia, sorelle fratelli, amici... insieme tutto diventa possibile.

LABORATORI DEL GUSTO DI SLOW FOOD

Il Mais e la difesa della biodiversità

Venerdì 30 ore 19.00

Piazza Mascheroni



Associazione Culturale
Art Maiora

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

Il Laboratorio è ispirato al film in concorso "Native Maice" e intende mettere in evidenza come la ricerca può concretamente contribuire alla salvaguardia delle origini e della biodiversità di questa pianta presente ormai in tutto il mondo.

Nella Bergamasca, diverse varietà presenti sul nostro territorio fin dal 1620, hanno ancora le proprie antiche caratteristiche. Conosciuto soprattutto per la polenta, il mais si presta a produzioni derivate come pane, pasta, biscotti, crocchette, ecc. Oltre alla presentazione del Progetto SLOW MAYS, che si prefigge di valorizzare e difendere le varietà antiche di mais nel pianeta, degusteremo prodotti di vari mais antichi presenti nella nostra provincia. In abbinamento un Vino Rosè. In omaggio il nuovo volume di Slowine, sui migliori 100 Rosè d'Italia. Questo appuntamento sostiene il Progetto "10.000 Orti in Africa", che Slow Food sta realizzando da diversi anni.

È preferibile la prenotazione e gradita l'offerta libera.

TAVOLA ROTONDA **CIBO E SALUTE**

Venerdì 30 ore 20.00

Piazza Mascheroni

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

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

SABATO 31 AGOSTO

SPETTACOLO DI PAROLE E MUSICA

STORIE DI CIBO

Sabato 31 ore 20.00

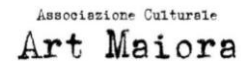
Piazza Mascheroni

In collaborazione con **Festival delle Lettere**

Michela Podera - flauto traverso

Raffaele Mezzanotti - chitarra

Luca Andreini - voce



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

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

DOMENICA 1 SETTEMBRE

LABORATORIO PER BAMBINI

Funky GAL, come sono BIO stamattina for Food Film Fest

Domenica 1 ore 10.00

Sala Curò

In collaborazione con Bio Distretto

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

TAVOLA ROTONDA CIBO E FUTURO

Domenica 1 ore 11.00

Piazza Mascheroni

Ospiti: Roberto Amaddeo consigliere comunale delegato per le attività di Food Policy,

Chiara Spanio vice direttrice dell'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo.

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

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