



**F**OOD  
**F**ILM  
**F**EST  
CINEMA & CIBO FILM FESTIVAL

**Bergamo**  
**12—17 giugno 2018**

**5<sup>a</sup> edizione**  
**Concorso cinematografico internazionale**  
**dedicato al cibo**



*Sorgenti del burro* di Manuele Cecconello (2017)  
in concorso a Food Film Fest 2018

Federico Fellini sintetizzò con la sua proverbiale capacità e la sua seria ironia un concetto tanto semplice quanto affascinante: "La vita è una combinazione di pasta e magia". Per quanto riguarda la pasta siamo tutti grandi chef nel preparare e proporre ai commensali il sugo della vita da accompagnare allo spaghetti tricolore. Solitamente ha un sapore di mamma ed è tramandato in generazioni, irrinunciabile per il cuoco, un po' meno per coloro che sono obbligati all'assaggio con tanto di moine finali. Per la magia il discorso si fa più serio. Ci sfiora raramente e sappiamo approfittarne ancora più di rado ma è la ricerca di questo sogno che ci stimola a curiosare tra le righe della nostra vita. Il cinema è un condensato di suggestioni che ci aiuta certamente in questo percorso alla ricerca della magia. Immaginazioni che attraverso la scrittura, l'idea, la tecnica e la fotografia diventano immagini, riflessioni o puro intrattenimento. I risultati di quest'anno confermano la crescita costante di Food Film Fest sia nei numeri con le 571 opere iscritte per 71 nazioni coinvolte, sia nella qualità e nella varietà degli argomenti proposti. Dall'olio calabro al cardo, dalla piadina distribuita in bicicletta all'alta cucina che affronta la crisi, passando per lo street food siciliano. L'approfondimento e il grande giornalismo d'indagine si alternerà alla semplice conoscenza di realtà legate al cibo, con due ingredienti fondamentali che sono curiosità e desiderio. E come disse un saggio che potrebbe anche chiamarsi col vostro nome, se qualcuno si fa in quattro per rendervi felici o è l'amore della vostra vita o è una pizza.

Buon divertimento a Food Film Fest 2018.

Luca Cavadini  
Direzione Artistica

Campi lunghi, campi corti, film, documentari, film di animazione, immagini veicolati dal grande schermo, momenti da vivere come istantanee o come narrazioni, sempre piene di emozioni, esperienze e profumi legati al cibo: questo è Food Film Festival, una rassegna cinematografica che vuole destare reminiscenze personali e collettive partendo da una rappresentazione della dimensione quotidiana del vivere e del rapporto naturale tra l'uomo e il cibo, tanto da poter dire alla Magrelli che "la vita diventa un unico pranzo, pieno di cibi, di sapori ed emozioni".

Il legame tra letteratura e cibo è riconosciuto universalmente - chi non ricorda conosce il brano della Cena di Trimalchione di Petronio o l'eroico personaggio di Pantagruelle di Rabelais - ma altrettanto forte, se non più robusto, è il rapporto tra cinematografia e cibo, tanto che alcune scene sono divenute icone del cinema stesso.

E quanta poesia si trova nelle narrazioni che raccontano di alimenti, anche poveri - del burro, del formaggio, della raccolta delle noccioline, degli impianti di uva in aree impossibili, dello zafferano - o degli allevamenti di bestiame in alpeggio o del mondo delle api, che vedremo in questa programmazione 2018.

Il cibo è di per sé un elemento aggregatore attorno al quale si crea facilmente socialità, richiama l'attenzione in modo intenso e, soprattutto, si può costruire un evento anche attorno a prodotti semplici. Nel narrarli, la letteratura e il cinema diventano gli occhi e la voce che meglio sanno arrivare al cuore della gente e ad emozionarla.

Nell'arte, anche in quella cinematografica, il bello è spesso racchiuso nella semplicità delle immagini, dei racconti che raggiungono l'eccellenza quando i registi e gli attori, nell'interpretarli, sanno raccontarsi e donarsi con altrettanta semplice sincerità.

Godiamoci quindi questi momenti di estetica poiché, come sostiene il prof. Montanari, "il cibo e la cucina sono delle grandi metafore dell'esistenza che si prestano particolarmente bene a essere incluse in una narrazione dell'esistenza, a rappresentarla in qualche modo".

Da sempre la Camera è stata impegnata nello sviluppo del settore enogastronomico del proprio territorio quindi, seppur indirettamente, sostenendo il valore culturale intrinseco del Food Film Festival, rafforza questa sua azione di supporto al comparto agroalimentare, al mondo della ristorazione e al segmento turistico.

Cultura, sapori ed emozioni: questo è Food Film Festival.

Buona visione ... e buon appetito a tutti.

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

Continua la narrazione del Food Film Fest, suscitando così sensazioni e riflessioni alle quali, per i temi trattati, responsabilmente nessuno dovrebbe sottrarsi. La prima è coperta da un velo sottile di malinconia per la recente scomparsa di Ermanno Olmi, coincide con il quarantennale dell'uscita nelle sale del suo capolavoro "L'albero degli zoccoli". È solo "focalizzando" con il giusto e maggiore dettaglio le sue sequenze che si sposta il punto di vista e la descrizione di quel mondo, nello specifico agricolo, da storico-nostalgica al suo reale profilo valoriale.

L'agricoltura ed il cibo da essa prodotto, attraverso singole situazioni, assumono così le connotazioni della sostenibilità ambientale nella stagionalità dei pomodori coltivati e concimati con il letame dal "nonno", dell'economia e interdipendenza dell'intera "filiera" con l'intervento del veterinario e dei norcini per l'uccisione del maiale, della condivisione e più equa redistribuzione della ricchezza, testimoniata con l'accoglienza verso il povero che, affacciatosi alla soglia di casa, si invita a tavola condividendo una povera ciotola di polenta.

Anche per questa edizione nutro la speranza, anzi sono convinto che il Food Film Fest, grazie alla qualità e varietà dei film proposti, saprà farci attraversare il nostro tempo e le distanze di questo mondo sempre più piccolo e, tessendone la trama con i valori che l'agricoltura ed il cibo realmente rappresentano, illustrarci quanto complesso per varietà e bello è il quadro che ne esce, con l'unico pericolo, come spesso accade con ciò che diamo per scontato, che l'abitudine non ce lo faccia più riconoscere.

Alberto Brivio  
Presidente Coldiretti Bergamo

# CONCORSO

## DOC Documentari

📺 DOC

### Nel nome del Dogliani

Italia, 2017, 24'  
Italiano  
Regia: Massimo Zanichelli

mar.12 giugno ore 22.15



► Accompagnato dalla musica per pianoforte di Ludovico Einaudi e scandito dal susseguirsi di spettacolari scenari naturali, dove vigneti spesso a picco su calanchi convivono con nocciolieti e boschi dentro una natura ancora incontaminata, il documentario racconta la storia e l'anima di un vino attraverso la poesia della sua terra e la coralità dei suoi interpreti. ■ With Ludovico Einaudi's piano music as a soundtrack, punctuated by glimpses of vineyards often rising almost vertically high above the gorges, side by side with hazelnut orchards and woods in an uncontaminated natural environment, the documentary reveals the true story of a wine through the poetry of its territory and the voices of its producers.

📺 DOC

### CIBODAMARE

Italia, 2016, 35'  
Italiano  
Regia: Demetrio Salvi

mer.13 giugno ore 21.00



► Un viaggio tra cibo italiano e Mar Mediterraneo. ■ A journey between Italian food and the Mediterranean Sea.



📺 DOC

### A Treasure of The Dry Zone *Un tesoro della terra arida*

Myanmar, 2017, 6'  
Senza dialoghi  
Regia: Min Min Hein

mer.13 giugno ore 21.00

► Breve documentario sulla tecnica tradizionale della produzione di arachidi nella terra arida del Myanmar, più salutare e più rispettosa dell'ambiente ma purtroppo diminuita notevolmente nel corso degli anni. ■ Short documentary about the traditional way of producing peanut in the dry zone of Myanmar, which is the healthiest and most environmentally conscious technique and unfortunately it has diminished greatly over the years.



📺 DOC

### Sorgenti del burro

Italia, 2017, 40'  
Italiano  
Regia: Manuele Cecconello

mer.13 giugno ore 21.00

► Una madre e sua figlia in un alpeggio nel Piemonte orientale iniziano la giornata con la raccolta della panna, la pulizia della stalla e la produzione di burro fatto a mano. Nel lungo pomeriggio di giugno, la figlia pascola gli animali nell'erba alta, la madre si occupa della produzione casearia per ottenere il sostentamento per la sua famiglia. ■ A mother and her daughter on an alpine pasture in East Piemonte begins the day with the gathering of the cream, the cleaning-up of the cowshed, and the production of handmade butter. In the long June afternoon, the daughter grazes the animals in the tall grass, the mother deals with the dairy production gaining the sustenance for her family.

📺 DOC

**The Wild Chef**  
*Lo chef selvaggio*

Regno Unito, 2018, 13'  
Inglese, Francese,  
sott. in Italiano  
Regia: Ross Harvey

mer.13 giugno ore 21.00



► Uno chef professionista cerca una via di fuga dal frenetico mondo della cucina e si rifugia in una remota isola della Scozia per esplorare e scoprire nuovi ingredienti e per creare un piatto selvaggio da proporre ai migliori ristoranti. ■ A professional chef caught up in the fast-paced cuisine industry seeks an escape on a far away remote Scottish island, to explore, and discover ingredients to make a wild meal good enough for the top restaurants.

📺 DOC

**El Restaurant**  
*Il Ristorante*

Venezuela, 2018, 13'  
Spagnolo, sott. in Italiano  
Regia: Fernando Diaz

mer.13 giugno ore 21.00



► Durante la più grande crisi umanitaria del Venezuela, Le Gourmet, un ristorante che ha resistito per 41 anni, uno dei più importanti del paese, combatte con i suoi lavoratori per resistere alle avversità. ■ Amidst Venezuela's greatest humanitarian crisis, Le Gourmet, a restaurant that has stood for 41 years and is one of the most important in the country, fights along with its workers to stand against the odds.



► Breve viaggio nel mondo di Dario Cecchini, macellaio di Panzano, per scoprire chi è e perché è considerato uno dei migliori macellai del mondo. ■ A short journey through Dario Cecchini's world, Panzano's butcher, to discover who he is and why he is considered one of the best butcher in the world.



► L'acqua è tutto per ogni essere umano. E il villaggio di Karang è solo una piccola parte della zona di Gunung Kidul (Indonesia) che non ha alcuna fonte d'acqua. Ogni estate le persone patiscono siccità e crisi idriche. La loro sofferenza finisce solo quando arriva la pioggia. ■ Water is everything for every human. And the village of Karang, is just a small part of the most area in Gunung Kidul (Indonesia) which has no water source. Every summer, people there suffer from drought and water crisis. Their suffer only end when the rain comes.



► Una tipica giornata nella vita di un macellaio, non proprio così tipico. ■ A typical day-in-the-life of a not-so-typical butcher.

📺 DOC

**To Beef or Not To Beef**  
*Manzo o non manzo*

Regno Unito, 2018, 8'  
Italiano  
Regia: Tobia Grieco

mer.13 giugno ore 21.00

📺 DOC

**Sampun Jawah**  
*Sta piovendo*

Francia, 2018, 18'  
Indonesiano, sott. in Italiano  
Regia: Ahmad Fahmi

gio.14 giugno ore 21.00

📺 DOC

**The Butcher's Day**  
*La giornata del Macellaio*

Stati Uniti, 2018, 10'  
Italiano  
Regia: Kevin Longa

ven.15 giugno ore 21.00

📺 DOC

### Fossatolio

Francia, 2018, 18'  
Italiano  
Regia: Sacha Bodiroga

ven.15 giugno ore 21.00



► Un breve documentario nel cuore delle montagne della Calabria (Sud Italia) per scoprire la produzione autentica di un olio d'oliva di alta qualità, come si faceva una volta. ■ A peaceful short documentary in the heart of the mountains of Calabria (Southern Italy.) to discover the authentic production of a high quality olive oil, as it was formerly made.

📺 DOC

### Ritratti in Malga

Italia, 2017, 52'  
Italiano  
Regia: Michele Trentini

ven.15 giugno ore 21.00



► Massiccio del Cesen, Prealpi Trevigiane. Non lontano dalle rinomate terre del prosecco si producono formaggi di qualità lavorando latte crudo presso piccole malghe un tempo attive su tutto il territorio. Un'alternativa all'omologazione del gusto e all'abbandono dei pascoli montani. ■ Cesen Mountain, Pre-alps of Treviso Province. Not far from the renowned lands of "prosecco wine" some people produce quality cheese working raw milk, in small mountain summer farms (malghe) once productive throughout the territory. These malghe represent alternative presidia to the homologation of tastes and to the abandonment of the mountain pastures.



► In Scozia, su una barca da pesca. La vita quotidiana degli uomini si confronta con i misteri sott'acqua, entrambi nascosti dall'opacità della superficie e rivelati dal bottino della pesca. ■ In Scotland, on a fishing boat. The daily life of men is confronted with the underwater mysteries, both hidden by the opacity of the surface and revealed by the spoils of fishing.



► La produzione di zafferano un tempo era un settore importante nella provincia di Teruel. Dopo decenni di spopolamento, la coltivazione si è praticamente arrestata e i tempi gloriosi sono stati dimenticati dalle famiglie e dai villaggi. Ma dopo anni di abbandono, non tutto è perduto. ■ Saffron production was once a major industry in the province of Teruel. After decades of chronic depopulation, the cultivation virtually stopped and the times of splendour were forgotten by families and villages. But after years of neglect, not all is lost.

📺 DOC

### Les vivants, les morts et les marins

*I vivi, i morti e i marinai*

Regno Unito, 2017, 9'  
Inglese, sott. in Italiano  
Regia: Marion Jhōaner

ven.15 giugno ore 21.00

📺 DOC

### Harvest, A Rural Spain Anthology: Saffron

*Il raccolto, l'antologia rurale spagnola: Zafferano*

Spagna, 2017, 5'  
Spagnolo, sott. in Italiano  
Regia: Diego Vivanco

ven.15 giugno ore 21.00

📺 DOC

**The Little Gold Fish**  
*Il piccolo pesce rosso*

Iran, 2017, 29'  
Persiano, sott. in Italiano  
Regia: Mojtaba Habibi

sab.16 giugno ore 17.30



► Dopo aver ascoltato la storia della nonna, un piccolo pesce rosso decide di avventurarsi nell'oceano come l'eroe della sua storia. Ma lui vive in un allevamento che vende pesci rossi nel mercato di Nowruz da utilizzare sui tavoli per la cerimonia persiana Haftsin. ■ After listening to the grandmother's story, the little goldfish decided to go to the ocean like the hero in her story. But the little goldfish is living in a fish breeding pool that sells goldfishes in the Nowruz market to be used on Persian ceremony Haftsin tables.

📺 DOC

**Seeds of Renaissance**  
*Semi del Rinascimento*

Italia, 2017, 53'  
Italiano  
Regia: Flavia Casella

sab.16 giugno ore 17.30



► Piemonte, primi di marzo. Monferrato astigiano. Sulla piazza della stazione di Nizza Monferrato si affaccia palazzo Bersano. All'interno, stanze immobili, reliquie del passato: foto, stampe, oggetti. Raccontano di amicizie, amori, passione per la terra e per il lavoro. È l'universo di Arturo Bersano, vignaiolo-poeta. Le arti, il vino. Il cibo. Tutto ciò che rende viva la vita. ■ Piedmont, early March. Asti's province. Winegrower-poet Arturo Bersano's town house faces Nizza Monferrato station square. Inside, still rooms, relics of the past: photographs, prints, objects which speak of friendship, love, passion for the land and for work. This is the universe of Arturo Bersano. Arts, wine, food. Everything that brings life alive.



► Cosa mangeremo domani? Uova artificiali, carne coltivata in vitro, alimenti non deperibili, bevande ultra-nutrienti, farine a base di insetti. Dietro questi progetti ci sono alcuni dei più potenti magnati della internet-economy: Bill Gates, Peter Thiel, Evan Williams o Sergey Brin che, credendo di poter cambiare il mondo, stanno investendo miliardi nel settore alimentare. ■ What will we eat tomorrow? Artificial eggs, meat grown in vitro, non-perishable foods, ultra-nourishing drinks, insect-based flours... Behind these projects are some of the most powerful internet-economy magnates: Bill Gates, Peter Thiel, Evan William, or Sergey Brin, believing they can change the world, they are investing billions in the food industry.



► Questo film offre una visione potente della bellezza e della musicalità dei gesti di tutti i giorni in cucina. Il piatto tradizionale mozambicano chiamato Makhofu ha ispirato la realizzazione di questo film con i suoi suoni e ritmi unici. ■ This film gives a powerful insight in the beauty and musicality of every-day cooking actions. The traditional mozambican dish called Makhofu inspired the making of this film by its unique sounds and rhythms.

📺 DOC

**Food 3.0 – Episode 1:**  
**Techno Food**  
*Food 3.0 – Episodio 1:*  
*Techno Food*

Francia, 2017, 43'  
Francese, sott. in Italiano  
Regia: Jean Baptiste Erreca

sab.16 giugno ore 21.00

📺 DOC

**Kitchen's Orchestra**  
*L'orchestra in cucina*

Mozambico, 2014, 1'  
Portoghese, sott. in Italiano  
Regia: Tina Krüger

sab.16 giugno ore 21.00

📺 DOC

**Nests of Gold**  
*Nidi d'oro*

Canada, 2017, 18'  
Inglese, Cinese, sott. in Italiano  
Regia: Alan Poon

sab.16 giugno ore 21.00



► Un viaggio visivo di uno degli alimenti più costosi del mondo. Dalla sua nascita nelle remote grotte dell'isola delle Filippine, alla sua trasformazione nel leggendario piatto cantonese: la "Zuppa di nido d'uccello". ■ A visual journey following one of the world's most expensive foods. From its creation in the remote island caves of the Philippines, to its transformation into the legendary Cantonese dish of "Bird's Nest Soup".

📺 DOC

**Verrückt: The Snail Farmer of Vienna**  
*Verrückt: Il coltivatore di lumache di Vienna*

Stati Uniti, 2018, 4'  
Inglese, sott. in Italiano  
Regia: Kevin Longa

sab.16 giugno ore 21.00



► Un uomo decide di abbandonare il suo lavoro all'IBM, per far risorgere l'arte perduta dell'allevamento di lumache a Vienna. ■ A man decides to ditch his job at IBM to resurrect the lost art of snail farming in Vienna.

📺 DOC

**Po Prostu Rower**

Stati Uniti, 2018, 17'  
Inglese, sott. in Italiano  
Regia: Kevin Longa

sab.16 giugno ore 21.00



► La ricerca di un uomo mirata a rallentare la frenesia del mondo attraverso una bicicletta e una delicatezza tutta italiana. ■ One man's quest to slow the world down with a bicycle and an Italian delicacy.



► Qual è la relazione tra l'esperienza sensoriale e i sistemi alimentari sostenibili? Grazie alla collaborazione dell'antropologa Christy Shields, il film riflette sulla produzione del formaggio Comté. ■ What is the relationship between sensory experience and sustainable food systems? Thanks to the collaboration of the anthropologist Christy Shields, the film explores the production of Comté cheese.

📺 DOC

**The Whole Taste**  
*Tutto il gusto*

Francia, 2017, 6'  
Inglese, Francese, sott. in Italiano  
Regia: Zoe Zissovici, Lelya Halabi

sab.16 giugno ore 21.00

📺 DOC

**Des vignes et des Hommes**  
*Viti e uomini*

Francia, 2017, 26'  
Senza dialoghi  
Regia: Pascal Vasselin

sab.16 giugno ore 21.00



► Al largo delle coste dell'Africa, l'isola spagnola di Lanzarote ha trasformato il disastro in un miracolo. I vulcani l'avevano devastata, ma i suoi abitanti hanno portato nuova vita dalle ceneri, hanno scavato centinaia di minuscoli crateri nella sabbia nera per far crescere le viti. ■ Off the coast of Africa the Spanish island of Lanzarote has turned disaster into miracle. Volcanoes had laid it waste, but its inhabitants brought fresh life from the ashes. They dug hundreds of tiny craters in the black sand to grow vines.



# Programma

## MARTEDÌ 12 GIUGNO

### UBICITY

#### ore 19.00 Inaugurazione del Festival

alla presenza delle autorità, degli organizzatori e dei partner dell'evento

- A seguire aperitivo offerto da **Coldiretti Bergamo**

### PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI – SALA MOSAICO

ore 20.30 Omaggio al grande regista bergamasco **Ermanno Olmi**

ore 20.45 Presentazione di **Cucini**, documentario per la regia di **Ciro Fabbricino** e prodotto da **Slow Food**

- Ospiti: il regista **Ciro Fabbricino** e il produttore **Giosue Silvestro**
- A seguire proiezione del film **Cucini**

#### ore 22.15 Proiezione dei film in concorso

Nel nome del Dogliani, 24'  
Beebox, 2'  
Quarume – mai arritornare indietro, 15'

## MERCOLEDÌ 13 GIUGNO

### UBICITY

ore 18.00 Presentazione del libro **Che mondo sarebbe – Pubblicità del cibo e modelli sociali** di **Cinzia Scaffidi**, Slow Food Editore

- Ospiti: l'autrice **Cinzia Scaffidi**

ore 19.00 Laboratorio del Gusto: la carne del Presidio Slow Food, a cura di **Slow Food**

### PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI – SALA MOSAICO

ore 20.30 Presentazione del libro fotografico **Sorgenti del burro** di **Andrea Taglier** e **Manuele Ceconello**, Botalla Editore

- Ospiti: il fotografo **Andrea Taglier** e **Manuele Ceconello**, regista del film **Sorgenti del burro** in concorso al Festival

#### ore 21.00 Proiezione dei film in concorso

Sorgenti del burro, 40'  
A Treasure of the Dry Zone, 6'  
El Restaurant, 13'  
CIBODAMARE, 35'  
To Beef or Not To Beef, 8'  
Dinner without Joe, 6'  
The Wild Chef, 13'

- A seguire degustazioni a cura di **Coldiretti Bergamo**

## GIOVEDÌ 14 GIUGNO

### UBICITY

ore 16.00 Pane in forma, atelier per bambini a cura di **moBLArte**

### BIBLIOTECA CIVICA ANGELO MAI

ore 18.30 La parola alla tavola. Il cibo come linguaggio, laboratorio a cura di **Laura Bruni Colombi**

### PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI – SALA MOSAICO

ore 20.30 Premiazioni del concorso scolastico **NUTRI.AMO.CI – CIBO A REGOLA D'ARTE**, in collaborazione con **MIUR – Ufficio Territoriale Scolastico per la Lombardia – Ambito di Bergamo**

ore 21.00 Proiezione dei film in concorso  
Sampun Jawah, 18'

ore 21.20 Cibo e paesaggio come opere d'arte: l'agricoltura crea bellezza per i nostri territori, conferenza a cura di **Coldiretti Bergamo**

- A seguire degustazioni a cura di **Coldiretti Bergamo**

## VENERDÌ 15 GIUGNO

### ORTO BOTANICO DI BERGAMO «LORENZO ROTA»

ore 17.00 Matematica in cucina, laboratorio per bambini di matematica e botanica a cura di **Giovanna Angelucci**  
Per bambini dagli 8 anni.

### UBICITY

ore 19.00 Laboratorio del Gusto: i formaggi di **Malga**, a cura di **Slow Food**

### PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI – SALA MOSAICO

ore 20.30 Presentazione **Stracciatelling – La festa del gelato**

- Ospite: **Luciana Polliotti**, giornalista e studiosa di storia materiale con particolare riferimento al gelato artigianale e alla gastronomia
- A seguire degustazione del gelato de **La Marianna**

ore 21.00 Proiezione dei film in concorso  
Harvest, A Rural Spain Anthology: Saffron, 5'  
Fossatolio, 18'

Distance - short stories about food, 14'  
The Butcher's Day, 10'  
Ritratti in malga, 52'  
Les vivants, les morts et les marins, 9'  
Nouvelle Cuisine, 5'  
• A seguire degustazioni a cura di **Coldiretti Bergamo**

## SABATO 16 GIUGNO

### PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI – SALA MOSAICO

ore 17.30 Proiezione dei film in concorso  
The Little Gold Fish, 29'  
Billy No-Mates, 9'  
Exist, 5'  
Seeds of Renaissance, 53'

### UBICITY

19.00 Laboratorio del Gusto: **Torta Donizetti** e il **Moscato giallo**, a cura di **Slow Food** dedicato alla Torta Donizetti, nell'ambito della **Donizetti Night**

ore 20.30 Presentazione della ricetta della **Torta Donizetti** a cura del **Maestro Pasticcere Enzo Delprato**, in collaborazione con **La Marianna**, nell'ambito della **Donizetti Night**

ore 21.00 Proiezione dei film in concorso  
Kitchen's Orchestra, 1'  
The Whole Taste, 6'

Verrückt: The Snail Farmer, 4'  
Des vignes et des Hommes, 26'  
Food 3.0 - Episode 1: Techno Food, 43'  
Nests of Gold, 18'  
Po Prostu Rower, 17'

- A seguire degustazioni a cura di **Coldiretti Bergamo**

## DOMENICA 17 GIUGNO

### ORTO BOTANICO DI BERGAMO «LORENZO ROTA»

ore 17.00 L'albero a teatro e il cibo per l'anima: laboratorio interattivo di improvvisazione teatrale e giochi teatrali per adulti e bambini, a cura di **Caterina Frusteri**

### UBICITY

ore 18.00 Incontro con **Vatinee Suvimol**, avvocatessa e foodblogger, fondatrice di ifood.it e Saygood.it, network di blogger e portale di ricette

### PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI – SALA MOSAICO

Ore 20.30 Premiazione dei film in concorso

ore 21.00 L'importanza della "rivoluzione agricola" per la sostenibilità della produzione del cibo

Approfondimento con **RAI** e **Presadiretta**

- Ospite: il giornalista **Riccardo Iacona**

ore 22.00 Incontro con **Andrea Gropplero di Troppenburg**, regista del film **Quando l'Italia mangiava in bianco e nero**, prodotto da **Istituto Luce Cinecittà** e presentato nella selezione Culinary Cinema al 65° Festival Internazionale del Cinema di Berlino

- A seguire proiezione del film
- A seguire degustazioni a cura di **Coldiretti Bergamo**

## CONCORSO

### FOOD MOVIE

#### Opere narrative e fiction

#### FOOD MOVIE

##### Quarume – mai arritornare indietro

Italia, 2018, 15'  
Italiano  
Regia: Arturo M. Merelo

mar.12 giugno ore 22.15



► Ulisse decide di partire per un viaggio e cercare il suo amico Angelo, che può aiutarlo ad affrontare il dolore per aver perso la sua donna. Camminando e mangiando diversi cibi di strada, Ulisse schiarisce la mente per compiere il percorso, in qualche modo più libero. ■ Ulises decides to take a trip and look for his friend Angelo, that can help him through the painful process of having lost his woman. By walking and eating different street foods Ulisse clear his mind a bit to reach his own path, somehow more free.

#### FOOD MOVIE

##### Distance - short stories about food

*Distanza – racconti sul cibo*

Canada, 2017, 14'  
Senza dialoghi  
Regia: Luigi Capasso

ven.15 giugno ore 21.00



► Affetto, relazione, collaborazione raccontati attraverso il prezioso atto di cucinare. In un mondo che ci costringe a vivere in continuo movimento, creando media digitali innovativi che travolgono le nostre relazioni in modo freddo e disincarnato, la tradizione diventa uno strumento di comunicazione reale e tangibile. ■ Affection, affair,

contribution, recounted through the gracious act of cooking. In a World that forces us to live in continuous movement, creating innovative digital media that overwhelms our relationships in cold and disembodied way, tradition becomes a real and tangible communication tool.



#### FOOD MOVIE

##### Billy No-Mates *Billy Senza-amici*

Stati Uniti, 2018, 9'  
Inglese, sott. in Italiano  
Regia: Thomas Birdeno

sab.16 giugno ore 17.30

► Billy Senza-amici è davvero senza amici. Provate a trascorrere una giornata con Billy Senza-amici per capire perché è senza amici. ■ Billy No-Mates is a real billy no mates. Spend a day with Billy No-Mates and see what makes him such a billy no mates.



#### FOOD MOVIE

##### Exist *Esserci*

Iran, 2018, 5'  
Inglese, sott. in Italiano  
Regia: payam

sab.16 giugno ore 17.30

► Una madre compra bombole di ossigeno per pescare e poter curare il figlio. ■ A mother buys oxygen tanks to fish and take care of her son.

## CONCORSO

### ANIMAZIONE

Disegno, tratto grafico, scultura

#### ANIMAZIONE

##### Beebox

Stati Uniti, 2018, 2'  
Senza dialoghi  
Regia: Cable Hardin

mar.12 giugno ore 22.15



- Una storia di agricoltura ed ecocultura raccontata da un'ape.
- A tale of agriculture and ecoculture told by a bee and its box.

#### ANIMAZIONE

##### Dinner without Joe *Cena senza Joe*

Svizzera, 2017, 6'  
Senza dialoghi  
Regia: Domino Macherel  
Zéa Schaad

mer.13 giugno ore 21.00



- Tom non vede l'ora di cenare con il suo amico Joe ma quanto arriva al ristorante, scopre che Joe non potrà essere lì quella sera. Tom decide di mangiare da solo, ma questo non si rivela un compito facile per lui. Prima di cenare, deve affrontare le sfide della vita quotidiana.
- Tom is looking forward to having dinner with his friend Joe but, after Tom arrives at the restaurant, Joe texts him he will not be able to be there that night. Tom decides to eat alone, but this is not much of an easy task for him. Before he gets his dinner he has to master daily life's challenges.



#### ANIMAZIONE

##### Nouvelle Cuisine

Spagna, 2014, 5'  
Senza dialoghi  
Regia: Manuel Reyes Halaby

ven.15 giugno ore 21.00

- Uno chef che ama il suo lavoro e gode delle prelibatezze che cucina, sta preparando un insolito menù per un particolare gruppo di clienti.
- A chef which loves his job and enjoys the delicacies he cooks, is preparing a very different menu for a peculiar group of clients.

# FuoriFestival

La partecipazione a tutti gli appuntamenti in programma (proiezioni, laboratori, presentazioni, degustazioni) è ad **ingresso libero**.

## CUCINI

Un film di **Ciro Fabricino**, prodotto da Slow Food Napoli

**mart.12 giugno ore 20.30**

Incontro con il regista **Ciro Fabricino** e con il produttore **Giosuè Silvestro**

A seguire visione del film

**PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI**



Raccontare il cibo significa raccontare un popolo.

Un viaggio dentro i sapori, gli odori e i colori della tradizione gastronomica partenopea, attraverso lo sguardo di chi ha scelto di essere, semplicemente, "un napoletano che cucina". Cinque cuochi raccontano il loro percorso umano e professionale, aprendo le porte della loro passione e memoria, prima ancora che delle loro cucine.



## OMAGGIO A ERMANNO OLMI

Serata inaugurale

**mar.12 giugno ore 20.30**

**PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI**

Da dove cominciare? "Intanto decidendo da che parte stare. E io sto dalla parte della Terra come unica risorsa sicura di sopravvivenza e di chi la cura con rispetto. Io sto con il mondo dei contadini, assediato dalle grandi imprese il cui unico scopo è il profitto. Anche il contadino vuole guadagnare ma il suo attaccamento alla terra è un atto d'amore e di rispetto verso la natura, mentre i potentati economici stanno distruggendo la biodiversità. Sì, io credo che ci salveranno i contadini non solo con il loro lavoro, ma anche perché risveglieranno dentro di noi che facciamo altri mestieri, quella civiltà contadina di cui tutti siamo figli. L'economia del mondo deve tornare a essere ecologia e la sapienza contadina deve riconquistare la sua attualità. Basta con la narcosi di questa società dell'immagine". **Ermanno Olmi**



## CHE MONDO SAREBBE Pubblicità del cibo e modelli social

Un libro di **Cinzia Scaffidi**

**mer.13 giugno ore 18.00**

Incontro con l'autrice **Cinzia Scaffidi**

**UBICITY**

Che mondo – noioso e retrogrado – sarebbe se fossimo davvero come la pubblicità ci dipinge?

Che mondo – auspicabile ma irraggiungibile – sarebbe se nemmeno un po' di quel che la pubblicità racconta di noi fosse vero?

La comunicazione commerciale ci descrive o cerca di orientarci? Forse possiamo tentare una risposta doppia: ci descrive, in una buona misura, per quel che riguarda i consumi; cerca di orientare i nostri modelli sociali. Sui consumi stiamo prendendo coscienza, crescono le quote di consumatori attenti, consapevoli, critici e competenti che finiscono non solo per scegliere meglio il cibo, ma anche per comprarne meno. Perché avere meno bisogni, significa avere più libertà. Lo stiamo comprendendo, poco alla volta e pochi alla volta.

## SORGENTI DEL BURRO

Fotografie di **Andrea Taglier** | Un film di **Manuele Cecconello**

**mer.13 giugno ore 20.30**

Incontro con il fotografo **Andrea Taglier** e il regista **Manuele Cecconello**

A seguire visione del film in concorso

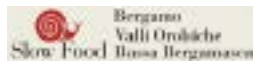
**PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI**



Sorgenti del burro, il lavoro a quattro mani di due artisti biellesi: Andrea Taglier con le sue fotografie e Manuele Cecconello con un film che prosegue il suo rigoroso percorso artistico che lo ha condotto alla realizzazione di numerosi documentari riconosciuti a livello internazionale.

Il tema affrontato è la montagna biellese, in modo paradigmatico la storia di un ambiente alpino dove il rapporto tra natura e tradizione cerca con tenacia di trovare soluzioni di continuità e resistenza. Le fotografie di Andrea Taglier e il film di Manuele Cecconello sono un insieme di poesia e saggezza.

Le "Sorgenti del burro" diventano - nel lavoro di Taglier e Cecconello - un andare alle radici della produzione, verso quel latte che nasce ancora prima da una miscela di aria fresca, di cieli tersi, dalla luce della montagna, dall'acqua che scorre e dall'erba dei pascoli unita al lavoro costante e quotidiano delle due donne.



## I LABORATORI DEL GUSTO DI SLOW FOOD

dal 13 al 16 giugno ore 18.00

Prenotazioni:  
prenotazionislowlfoodbergamo.it

UBICITY

I laboratori del Gusto sono lo strumento ideato da Slow Food nel 1994 per realizzare il progetto di Educazione al 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, significa contribuire a riconoscere il cibo "Buono, Pulito e Giusto" dal cibo non meglio identificato nel sapere, nella provenienza, senza tradizione e cultura territoriale.

Il programma degli appuntamenti  
13 giugno. La carne del Presidio Slow  
15 giugno. I formaggi di Malga del Presidio Slow Food  
16 giugno. La Torta Donizetti e il Moscato Giallo del Presidio Slow Food

Questo appuntamento sostiene l'iniziativa "10.000 orti in Africa", la partecipazione al laboratorio prevede il costo di €10 per finanziare il progetto.



## PANE IN FORMA A CURA DI MOBLARTE Un'esperienza interattiva per giocare insieme

Atelier a cura di moBLArte, organizzato in collaborazione con ASPAN – Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo e con Slow Food Bergamo

gio.14 giugno ore 16.00

Prenotazioni: segreteria@moblarte.it

UBICITY

Ciò che mangiamo è il frutto del lavoro di molte persone, di molti passaggi. Come lo mangiamo, cosa ne facciamo, ha conseguenze importanti per tutto il sistema. Emerge allora il pane, simbolo e cibo di grande storicità. "Fame di pane. Seimila anni di storia", così ci racconta il libro dell'artista bergamasca Giusy Quarenghi, per ricordarci di come questo cibo così semplice, sia con noi da sempre, ricoprendo un aspetto nutrizionale ma simbolico, sacro e relazionale al tempo stesso. Farina e acqua, terra e acqua, terra, acqua e sole, ovvero fuoco, e la lievitazione ovvero l'aria. Qualcosa di semplice e di assolutamente complesso e in armonia con la vita, questo è il pane. moBLArte vi accompagnerà in un'esperienza plurisensoriale per cui il pane non sarà solo pane.

L'esperienza coinvolgerà bambini e adulti, ognuno avrà la possibilità di mettersi in gioco e di giocare con se stesso. Per andare "oltre", per vedere "oltre".

Per tutti i bambini si richiede la presenza di un accompagnatore.



## LA PAROLA ALLA TAVOLA. IL CIBO COME LINGUAGGIO

gio.14 giugno h. 18.30

Incontro a cura di **Laura Bruni Colombi**

UBICITY BIBLIOTECA CIVICA ANGELO MAI

Con l'aiuto di riferimenti antropologici, letterari, iconografici e cinematografici, si analizzeranno le potenzialità comunicative del cibo, vero e proprio linguaggio simbolico, che, come ogni linguaggio, è in grado di trasmettere significati.

Food Film Fest, in collaborazione con il **MIUR – Ufficio Territoriale Scolastico per la Lombardia – Ambito di Bergamo**, ha indetto NUTRI.AMO.CI – CIBO A REGOLA D'ARTE, concorso cinematografico dedicato a tutte le Scuole Primarie e Secondarie di Primo grado della Regione Lombardia.

Il tema di questa edizione è L'ACQUA COME ALIMENTO. L'acqua è un elemento fondamentale per la salute dell'uomo; consumata come bevanda o assunta attraverso altri alimenti, è il cibo principe che non va mai trascurato per il benessere dell'organismo. Dove la troviamo? In quali modi viene utilizzata? In quali cibi è insospettabilmente presente? Queste e altre domande hanno aiutato i ragazzi nella riflessione sull'importanza dell'acqua nell'alimentazione per la realizzazione dei video.



## FOOD FILM FEST VA A SCUOLA

Cerimonia di premiazione del concorso scolastico

gio.14 giugno ore 20.30

UBICITY PALAZZO DEI CONTRATTI  
E DELLE MANIFESTAZIONI



## CIBO E PAESAGGIO: L'AGRICOLTURA VALORE AGGIUNTO PER I NOSTRI TERRITORI

Conferenza a cura di Coldiretti

gio.14 giugno ore 20.30

UBICITY PALAZZO DEI CONTRATTI  
E DELLE MANIFESTAZIONI

Esaltare le caratteristiche di positività che l'agricoltura ha nei confronti della società sotto molti punti di vista, questo il principale obiettivo dell'incontro Cibo e paesaggio: l'agricoltura valore aggiunto per i nostri territori. Gli elementi del Cibo inteso come promotore di salute, benessere, socializzazione e del Paesaggio come luogo da vivere positivamente che diventa elemento utile a migliorare la qualità della vita diventano, sinergicamente, valore aggiunto fondamentale del Territorio da fruire e apprezzare.

L'obiettivo è quello di presentare un modello agricolo sostenibile che si propone alla società come apporto di elementi di forte utilità.

Intervengono:

**Ermete Realacci**, Presidente Fondazione Symbola  
**Ettore Prandini**, Presidente Coldiretti Lombardia



### **STRACCIATELLING** La festa del gelato

ven.15 giugno ore 20.30

Incontro con **Luciana Polliotta**, giornalista e gastronomo  
A seguire degustazione di gelato a cura de **La Marianna**

📍 PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI

Forse non tutti sanno che il gelato al gusto stracciatella è stato inventato proprio a Bergamo: chi avrebbe mai pensato che aggiungendo del cioccolato fondente caldo durante la lavorazione del gelato al gusto fiordilatte, potesse nascere un sodalizio così delizioso? La risposta è Enrico Panattoni, proprietario della gelateria La Marianna, che nel 1961 ebbe questo gustoso lampo di genio.



### **I LABORATORI DELL'ORTO BOTANICO**

ven.15 giugno ore 17.00

📍 ORTO BOTANICO DI BERGAMO «LORENZO ROTA»

Per iscrizioni:  
ortobotanico@comune.bg.it  
(Si prega di indicare nell'oggetto "Food Film Fest" e il nome del laboratorio)

### **Matematica in cucina. Laboratorio di matematica e botanica**

A cura di **Giovanna Angelucci**, naturalista

Un'esperta del Centro matematica dell'Università degli Studi di Milano stimolerà i partecipanti a osservare il mondo vegetale dal punto di vista matematico attraverso un'esplorazione delle simmetrie presenti nelle piante dell'Orto Botanico con uno sguardo particolare alla grande famiglia delle Lamiaceae che comprende al suo interno piante di uso comune come la menta, la salvia e il rosmarino.

Laboratorio per bambini dagli 8 anni.

Per tutti i bambini si richiede la presenza di un accompagnatore.



### **TURTA DEL DONIZÈT** Speciale Donizetti Night

sab.16 giugno ore 20.30

Incontro con il Maestro Pasticcere **Enzo Delprato**  
A seguire degustazione della torta

📍 PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI

Il Maestro pasticcere Enzo Delprato della pasticceria La Marianna ci svelerà i segreti della torta dedicata al grande compositore bergamasco Gaetano Donizetti. Una torta da forno con un gusto delicato, inconfondibile, un trionfo di "suoni" organolettici. Gli ingredienti principali sono zucchero, burro, farina, fecola, tuorlo d'uovo e albume, ananas e albicocca candita a cubetti, maraschino e vaniglia. I consigli del professionista potranno aiutarci a realizzare questa prelibatezza nelle nostre case, onorando l'illustre concittadino famoso in tutto il mondo.



### **VATINEE SUVIMOL**

**Avvocatessa, mamma, foodwriter e foodstylist**

dom.17.giugno ore 18.00

Incontro con la foodblogger **Vatinee Suvimol**

📍 UBICITY

Vatinee è thailandese di nascita e italiana di adozione. Nel 2010 ha aperto il blog "A Thai Pianist", dedicato al padre mai conosciuto, condividendo in rete ricette e ricordi della sua amata Thailandia. Nel 2014 ha fondato ifood.it, nel 2016 è stata nominata miglior food e travel blog ai Food blog award e nel 2018 ha fondato un network di blogger e portale di ricette dal nome: Saygood.it. Ha collaborato per le rubriche food de il Corriere della Sera, TG5, Rai Uno e le maggiori testate. È foodstylist e coautrice di 5 libri e nel 2017 ha pubblicato il romanzo autobiografico: La Mia Storia Thai.



## I LABORATORI DELL'ORTO BOTANICO

dom.17 giugno ore 17.00

### ORTO BOTANICO DI BERGAMO «LORENZO ROTA»

Per iscrizioni:  
ortobotanico@comune.bg.it  
(Si prega di indicare nell'oggetto "Food Film Fest" e il nome del laboratorio)

## L'albero a teatro e il cibo per l'anima: laboratorio interattivo di improvvisazione teatrale e giochi teatrali per bambini

A cura di **Caterina Frusteri**

La magia del teatro trasforma gambe e braccia in rami, mani e piedi in foglie, abbracci in boschi e foreste ecc. Cosa sente il nostro albero interiore? Qual è il cibo per la nostra anima? Basta un pizzico di fantasia e creatività per scoprire il mondo magico della natura, per scoprire cosa ci nutre con giochi teatrali, musica, canti, balli e tanto divertimento...

Laboratorio per adulti e bambini.

Per tutti i bambini si richiede la presenza di un accompagnatore.

## LA RIVOLUZIONE AGRICOLA

dom.17 giugno ore 21.00

Approfondimento con RAI e Presadiretta  
Ospite: il giornalista **Riccardo Iacona**

### PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI



La rivoluzione agricola è un'inchiesta giornalistica che racconta in modo critico e costruttivo la situazione della produzione agro alimentare in Italia. Produrre cibo ha un impatto economico e ambientale e il nostro sistema non è più sostenibile. Studiare alternative che abbiano basi scientifiche e soluzioni fattivamente realizzabili non è solo un consiglio ma un dovere per garantire un futuro che salvaguardi salute ed economia agricola, industriale e sociale.

La rivoluzione agricola è un racconto che fa parte di Presa diretta, un programma in onda su Rai Tre firmato da Riccardo Iacona. con Elena Stramentinoli, Fabrizio Lazzaretti, Marianna De Marzi, Francesca Dalri. Premio speciale intitolato a Emanuele Prati, protagonista della nascita di questa iniziativa giunta alla quarta edizione che coniuga il cinema al mondo alimentare, assegnato dal direttore artistico di Food Film Fest con la seguente motivazione:

Riccardo Iacona e la sua redazione di bravi giornalisti, coniugano due aspetti caratteristici dell'inchiesta giornalistica: i dati della situazione garantiti da fonti citate di elevato spessore scientifico e la ricerca di soluzioni. Nessun tentativo di generare allarmismi ingiustificati ma una costante spinta alla conoscenza che rende liberi di farsi un'opinione. Forse non in grado di determinare le macro rivoluzioni economiche/industriali ma consapevoli di quello che ci circonda. Il garbo di Iacona che non strizza l'occhio al protagonismo televisivo completano un prodotto Rai di alto livello, un esempio di giornalismo fatto con il cuore, il cervello e la tecnica.



## QUANDO L'ITALIA MANGIAVA IN BIANCO E NERO

Un film di **Andrea Gropplero di Troppenburg**

dom.17 giugno h. 22.00

Incontro con il regista **Andrea Gropplero di Troppenburg**  
A seguire visione del film

### PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI

Come sono cambiati negli ultimi 50 anni i concetti di alimentazione, cucina, convivialità e che incidenza ha avuto sulla "buona tavola" l'energia del Bel Paese? Cosa davvero è cambiato negli usi e costumi degli italiani sul piano della tavola e della qualità della vita? Proviamo a raccontarlo in un viaggio documentato e sorridente tra le ricette tradizionali, regionali della nostra cucina, attraverso le immagini in bianco e nero del grande Archivio dell'Istituto Luce. Un viaggio gustoso tra piatti, cucine, testimonianze e gag di personalità dello spettacolo e della cultura.



## OGNI SERA UNA DEGUSTAZIONE DIVERSA

A cura di **Coldiretti Bergamo**

dal mar.12 al dom.17 giugno

### PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI

Tutte le sere al termine delle proiezioni, Coldiretti Bergamo offrirà al pubblico deliziose degustazioni di prodotti a km0. Cereali, prodotti biologici ma anche gelato di capra, polenta estiva e molto altro per rendere omaggio alle specialità locali. Il pubblico potrà assaggiare prodotti di: Azienda agrituristica Cascina San Fermo – Calcio, Azienda agrituristica Cascina dei Prati – Credaro, Azienda agrituristica Sant'Alessandro – Albano Sant'Alessandro.

## Informazioni generali

La partecipazione a tutti gli appuntamenti in programma (proiezioni, laboratori, presentazioni, degustazioni) è ad **ingresso libero**.

### IL CONCORSO

**29 film in concorso** scelti **tra 571 giunti** all'organizzazione.  
**3 le categorie** di ammissione: **DOC, FOOD MOVIE e ANIMAZIONE**.

La giuria: **Raffaella Castagnini**, Camera di Commercio di Bergamo; **Enrico Radicchi**, Slow Food Bergamo; **Ivan Bonomi**, Coldiretti; **Alberto Lupini**, Italia a Tavola e **Vatinee Suvimol**, foodblogger

#### 5 i premi consegnati:

1° classificato categoria DOC: **Premio Camera di Commercio di Bergamo**

1° classificato categoria FOOD MOVIE: **Premio Coldiretti**

1° classificato categoria ANIMAZIONE: **Premio Slow Food Bergamo**

Premio Speciale della Direzione Artistica: **Premio Emanuele Prati**

Premio Speciale Miglior opera prodotta sul territorio: **Premio UBI Banca**

### I LUOGHI DEL FESTIVAL

#### 🏢 PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI

Via Francesco Petrarca, 10  
Bergamo

#### 🏢 UBICITY

Piazza Vittorio Veneto, 6  
Bergamo

#### 🌿 ORTO BOTANICO DI BERGAMO LORENZO ROTA

Scalette Colle Aperto  
Città Alta, Bergamo

#### 🏢 BIBLIOTECA CIVICA ANGELO MAI

Piazza Vecchia, 15  
Città Alta, Bergamo

#### SEGUICI

foodfilmfestberga.com



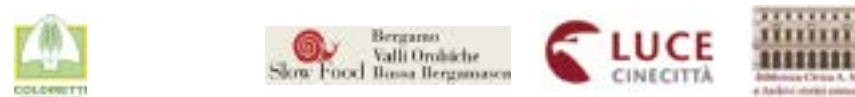
PROMOSSO DA \_\_\_\_\_ DIREZIONE ARTISTICA ORGANIZZAZIONE E UFFICIO STAMPA



CON IL PATROCINIO DI \_\_\_\_\_ CON IL CONTRIBUTO DI \_\_\_\_\_ CON IL SOSTEGNO DI \_\_\_\_\_



IN COLLABORAZIONE CON \_\_\_\_\_ CON LA COLLABORAZIONE DI \_\_\_\_\_



SI RINGRAZIA \_\_\_\_\_



CONCORSO SCOLASTICO REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON \_\_\_\_\_



MEDIA PARTNER \_\_\_\_\_







Bergamo, 12—17 giugno 2018  
[foodfilmfestbergamo.com](http://foodfilmfestbergamo.com)

