la Rassegna.it
Fondata nel 1906

28 Luglio 2023

Food film Fest, ciak il 23 agosto

Lo spettacolo del gusto in scena fino al 27 agosto. Ascom in campo con il gelato polenta e latte

500 film provenienti da oltre 80 nazioni: si prepara al via la decima edizione di Food Film Fest, lo spettacolo del gusto che dal 23 al 27 agosto porta in Piazza Mascheroni a Bergamo registi, chef, atleti, intellettuali e grandi conduttori televisivi. Il festival – ideato dall'associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo – "serve" sul grande schermo storie di cibo e di vita, che esplorano l'universo del food attraverso lo sguardo di diversi Paesi e culture; coltiva l'appetito per la conoscenza in un percorso che porta il pubblico dagli anime, i cartoni animati giapponesi, alle paralimpiadi, dallo showman Piero Chiambretti all'invenzione della cioccolata calda. Semina, raccoglie e porta in tavola una nuova cultura del cibo come consapevolezza e sostenibilità, che dai diversi Paesi del mondo si proietta a Bergamo. Cibo, cultura, cura elencano il messaggio che quest'anno più che mai in occasione di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura dobbiamo fare nostro e trasmettere più forte e più grande al di fuori dei confini del territorio. In occasione della grande cerimonia inaugurale in programma il 23 agosto i gelatieri Ascom Confcommercio Bergamo presenteranno il gusto Polenta e latte messo a punto per raccontare e accomunare le due città capitale della cultura 2023. A raccontare la versione gelata della più semplice è autentica ricetta che conquista con il suo sapore ed evoca il piatto di riciclo delle nostre nonne, Luciana Polliotti, storica del gelato e Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo
Il Presidente di Camera di Commercio Bergamo, Carlo Mazzoleni, racconta dell'importanza di questo traguardo, il decimo anniversario di un festival che è nato e cresciuto dalla collaborazione tra molte realtà presenti sul territorio, legate a doppio filo da un tema comune: "Il tema dell'alimentazione vive a 360°, in ognuna delle sue complesse sfaccettature. A partire dalle politiche legate alla sostenibilità e all'ambiente ci si orienta verso un orizzonte temporale di stabilità e visione al futuro".A fare da faro verso un nuovo modo di pensare il nostro cibo, sono i 31 film in gara selezionati tra gli oltre 500 provenienti da 4 continenti. Dall'Africa viene un film sulla costruzione di una casa nel bosco; dall'Asia il racconto di una madre che cerca di guadagnarsi un pasto per il figlio; dall'America la tradizione di una ricetta preparata ad occhi chiusi; dall'Europa si lancia un messaggio sulla sostenibilità ambientale tra realtà e distopia, mentre l'Italia prende per

mano lo spettatore tra il lavoro delle malghe e i profumi della Sicilia. I film finalisti del concorso cinematografico internazionale competono nelle 3 categorie DOC, MOVIE e ANIMAZIONE e i vincitori saranno divulgati attraverso il canale TV di Gambero Rosso (Sky 133 e 415). Tra le tante proiezioni in programma, il pubblico potrà assistere anche a 2 film da sala ad ingresso gratuito: “Si chef! La Brigade” film del 2022 diretto da Louis-Julien Petit e “Le ricette della signora Toku”f ilm del 2015 scritto e diretto da Naomi Kawase. “Ci sono tante iniziative che nascono e dopo poco si spengono, ma siamo entusiasti di accogliere nel palinsesto BGBS2023 questo compleanno speciale che è il decimo anniversario di Food Film Fest”esordisce il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori, con un appello al significato e all’importanza del tema food – “Il cibo è un argomento fantastico, funge da punto d’incontro tra mille dimensioni e necessità, identificandosi come fulcro di convivialità in ogni luogo e ogni tempo.” Il tema scelto per la X edizione del festival è Feeling Food. Il sentimento del cibo che in un gusto, un profumo, un’immagine apre il cassetto dei ricordi negli angoli più nascosti della nostra mente. Cibo proiettato sul grande schermo che entra nel festival anche sotto forma di laboratori ed assaggi offerti da Camera di Commercio, Coldiretti, Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca e Ascom Bergamo. Dall’aceto balsamico, parmigiano reggiano e lambrusco dell’Emilia Romagna ai casonsèi bergamaschi, dalla pasta ripiena con la formaggella della Val di Scalve alla torta Donizetti fino al Rafiolodi S. Alessandro. Il cibo si assapora con gli occhi e con la bocca, per gustare fino in fondo la cultura del food come piacere e intrattenimento; senza rinunciare agli spazi di dialogo e riflessione. Nadia Ghisalberti, Assessora alla Cultura del Comune di Bergamo, spiega la liason tra la città e la manifestazione “Bergamo è una città la cui vita culturale è arricchita dalla presenza importante di diversi festival nazionali e internazionali. Food Film Fest giunge alla sua decima edizione nell’anno di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura, e ben rappresenta un esempio di lavoro di rete, ossia la sinergia e lo spirito di collaborazione tra soggetti culturali, associazioni e imprese del territorio. La cultura del cibo è un mezzo di conoscenza di luoghi, tradizioni, persone, strumento di promozione della salute e del benessere, tocca i temi dello sviluppo sostenibile, della tutela dell’ambiente e dei lavoratori. Il linguaggio del cinema è in grado di raccontare tutto questo travalicando i confini geografici.”Tra gli appuntamenti imperdibili, la serata “Prendete e mangiatene tutti” nella quale il giornalista ed autore televisivo Domenico Iannacone racconterà al pubblico il suo incontro con chi il cibo se lo deve conquistare ogni giorno. A seguire lo psichiatra Leonardo Mendolicchio, che ci prenderà per mano lungo il sentiero scosceso che mette in relazione cibo, bilancia e amore; mentre l’atleta paraolimpica Martina Caironi e la pallavolista Ilaria Galbuseraapriranno per noi il frigorifero dei campioni. La cucina incantata del maestro dell’animazione giapponese Hayao Miyazaki porterà sul palco le ricette di tutti i suoi film attraverso le parole di Silvia Casini, scrittrice del libro di ricette tratte dal mondo Gibli; mentre il grandissimo showman Piero Chiambretti ci parlerà della grande torta della sua vita. Tra la fusione fredda e Socrate, svoltando in direzione dell’invenzione della cioccolata calda e poi sempre dritti fino ad un’altra grande invenzione – quella della birra Franklin – il sociologo Massimiano Bucchi ci condurrà in un viaggio di misteri e scoperte, da cui usciremo con il sapore del buon cibo in bocca e qualche risposta in più in testa. Di tante domande e qualche risposta è fatto anche l’incontro sul cibo sintetico di Coldiretti Bergamo: possibile che il futuro sia la carne in vitro? A difendere il buon cibo bergamasco da un futuro che si muove a passo svelto è il Responsabile Servizio Cultura e UNESCO Claudio Cecchinelli. Durante l’incontro verrà anche proiettato in anteprima il nuovo documentario “Living Matter: Bergamo and the CheeseValleys” promosso da Bergamo Creative City.

La serata di sabato 26 agosto sarà l’occasione per una festa in piazza Mascheroni che comincia alle 21.30 con lo spettacolo “Veni, Vini, Cibi”, che unisce intermezzi comici, musica e incursioni cantate con il buon cibo della nostra tradizione, per non dimenticarsi della poesia che c’è dietro il rito della Tavola. L’ultimo appuntamento cade di domenica mattina, giornata conclusiva di Food Film Fest, dedicata ai bambini: il laboratorio “la polenta del Giopì” a cura di Lavinia Marcu de “I Teatri dei Bambini” trasformerà ogni partecipante in un piccolo pittore, che attraverso la polvere d’oro della polenta si addentrerà nel magico mondo del cibo e della creatività. Romina Russo, Consigliera della Provincia di Bergamo con delega alla cultura, interviene evidenziando il valore che il festival porta alla comunità “Importante sottolineare è la q ualità della proposta di Food Film Fest, che ha portato consapevolezza e riflessione in merito al tema del cibo come

identità di un popolo e di un territorio, definendone i confini”.