

Cortolovere, si alza il sipario. Riflettori accesi sulla pandemia

Venerdì 8 e sabato 9 la 23esima edizione del festival dei cortometraggi: quest'anno 13 le opere in concorso

Venerdì 8 e sabato 9 ottobre sulle sponde del lago d'Iseo a Lovere si alza il sipario su CortoLovere Festival Internazionale di Cortometraggi Special Edition 2021. Un'edizione speciale che modifica, esclusivamente per quest'anno, la consolidata struttura della manifestazione e le categorie dei premi, che non saranno divise come d'abitudine per generi cinematografici ma focalizzate sul tema della vita sotto pandemia nelle sezioni del concorso.

La Giuria – che decreterà i vincitori tra i 13 corti in selezione ufficiale – è composta dallo sceneggiatore Nicola Guaglianone – presidente di giuria – dall'attrice Anita Caprioli e dalla regista Paola Randi, il cui prossimo film *La befana vien di notte 2 – Le origini* (con Monica Bellucci e Zoe Massanenti in uscita il 30 dicembre per 01) è sceneggiato dallo stesso Guaglianone con il fumettista Menotti.

Tre le categorie a cui la giuria assegnerà il premio. La prima sezione è quella relativa ai materiali realizzati durante il lockdown, che siano racconto e testimonianza della vita durante la pandemia, divisi in due categorie: documentari oppure corti di finzione e immaginazione. Il terzo premio riguarderà invece i corti che immaginano e raccontano scenari distopici reali o immaginari. Al corto vincitore di ognuna delle tre categorie andrà un premio di € 1.000, al vincitore assoluto un premio supplementare di altri € 1.000.

Entrando nel dettaglio del programma, nella prima serata di venerdì 8 ottobre (ore 21.00 – Cinema Teatro Crystal Lovere)

saranno presentate al pubblico le 13 opere in concorso, mentre in fuori concorso sarà proiettato il primo episodio (“Come stai?”) delle serie tv, co-prodotta da Infinity+, Post Scriptum – Uno sguardo ottimista dalla fine del mondo diretta da Elena Beatrice e Daniele Lince.

Dalla collaborazione con il festival bergamasco Food Film Fest sempre venerdì sera sarà presentato il corto d’animazione dedicato alla solitudine da pandemia With Human Eyes di Pedro Almodóvar (con protagonista Tilda Swinton) e sabato sera il corto Going Dark, Finding Light di Joshua Harding e Matt Klug (vincitore Food Film Fest).

Nella serata di chiusura di sabato 9 ci sarà la cerimonia di premiazione condotta dal direttore artistico Gianni Canova e dalla giornalista Martina Riva. Subito dopo, saranno presentati i cortometraggi animati AiR Lovere 2021 e il corto L’Umarell con musiche di Fabio Concato e animazione di Adriano Merigo, preceduto da un videomessaggio del cantautore.

I finalisti di CortoLovere – Special Edition

1) **652 miles = 0 (or wonderful convenience of video calling)** di Giulio Gobetti | Documentario

2) **Frame of Mind** di Raphael Tobia Vogel, Davide del Mare | Finzione e immaginazione

3) **Guazzabuglio** di Francesca Colombara | Finzione e immaginazione

4) **Ottocentonovanta sei nuvole** di Andrea Basile | Documentario

5) **Upside down dancers** di Pietro Pinto | Finzione e immaginazione

6) **UNTIMED: a lockdown take** di Fabio Reitani | Finzione e immaginazione

- 7) **Diario animato di una quarantena** di Emilia Gozzano | Finzione e immaginazione
- 8) **How to cope with covid** di Ernesto Paganoni | Finzione e immaginazione
- 9) **Cecità** di Andrea Bernardi e Niccolò Donatini | Dcenari distopici / Booktrailer
- 10) **Le margherite amano il sole** di Daniele Ceccarini | Finzione e immaginazione
- 11) **La città irreale** di Lorenzo Mannino | Finzione e immaginazione
- 12) **Sogni al campo** di Magda Guidi e Mara Cerri | Finzione e immaginazione
- 13) **Being my mom** di Jasmine Trinca | Finzione e immaginazione

Per informazioni e programma completo: www.cortolovere.it

Ascom sostiene il Food Film Fest: in programma talk e laboratori

Al via mercoledì 25 agosto il festival in Città Alta. Oltre alle proiezioni spazio anche a tavole rotonde sul tema del food e dell'educazione alimentare

Ascom Confcommercio Bergamo entra nel network di

Food Film Fest, il progetto ideato 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. Un Festival con due forti direttrici: 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 grazie al linguaggio universale del cinema che ne mostra tutte le sfaccettature attraverso uno sguardo artistico, ma anche politico e sociale.

L'VIII edizione del Festival avrà luogo da mercoledì 25 a domenica 29 agosto, nel cuore storico di Bergamo, Città Alta, in Piazza Mascheroni: luogo speciale, teatro naturale all'aperto, ideale per la proiezione dei film in concorso e per ospitare gli eventi collaterali. Oltre 700 i film ricevuti provenienti da 80 nazioni del mondo e 47 i finalisti, che concorrono per il premio delle categorie MOVIE, DOC e ANIMATION o uno dei premi speciali. La maggior parte provenienti da Italia, Iran, India, USA, Francia, Regno Unito, Spagna, Brasile, Egitto e Grecia: l'audiovisivo si conferma così uno strumento davvero potente nella narrazione del tema food, in ogni angolo del globo.

“Quest'anno Ascom Confcommercio Bergamo ha scelto di collaborare attivamente con l'organizzazione di Food Film Festival – dichiara il **direttore Ascom Oscar Fusini** – portando il suo contributo sul tema del cibo e dell'educazione alimentare. Ai laboratori e ai talk dedicati ai temi del vino, della frutta e della verdura, dei salumi e dei formaggi ci saranno infatti i nostri referenti e presidenti dei gruppi di categoria coinvolti.”

I talk in programma

Si comincia giovedì 26 agosto, alle ore 17.30, con l'appuntamento “Rosso che passione” a cura di Enrico Rota, Presidente de “La strada del vino Valcalepio”, progetto a cui

aderisce anche Ascom Confcommercio Bergamo: un vero e proprio laboratorio del gusto per celebrare la 'piramide enografica' completa di Bergamo, composta da una DOP, due DOC e una IGT. Il Moscato di Scanzo, con il suo famigerato rosso aromatico passito, Valcalepio, con il blasonato Rosso, e Terre del Colleoni, con l'innovativo Manzoni Bianco, saranno le tre denominazioni protagoniste della degustazione grazie ai vini scelti per rappresentare al meglio il nostro territorio.

Venerdì 27 agosto, alle ore 19, si terrà il talk "Innovazione e tradizione scendono in campo" dedicato alle metodologie di lavorazione agricola. Sul palco Alberto Brivio, Presidente Coldiretti Bergamo, e Livio Bresciani, presidente del Gruppo Ortofrutta Ascom Confcommercio Bergamo, Vicepresidente Fida (Federazione Italiana dettaglianti dell'Alimentazione) e responsabile nazionale settore ortofrutticolo di Fida, per un confronto tra gli strumenti del passato e le moderne tecnologie di oggi. Un'analisi dell'intera filiera: dall'attenzione per la lavorazione dei prodotti fino alla loro vendita, ma anche del valore sociale del mondo agricolo e di quello commerciale.

Sabato 28 agosto, alle ore 16.00, Luca Bonicelli, Presidente Gruppo Gastronomi Salumieri Bergamo – Ascom Confcommercio Bergamo curerà il laboratorio per bambini "Educare al gusto", portandoli alla riscoperta vero sapore degli alimenti sani e genuini, realizzati con metodologie che ne esaltano il gusto. Dopo una prima introduzione sulle modalità di produzione seguirà una degustazione guidata di formaggi e salumi. Un percorso che all'interno del Festival trova la sua collocazione ideale.

Uno sguardo sull'imprenditoria femminile

Per approfondire tematiche sociali e ambientali legate al cibo il Festival ha al proprio fianco il Comitato Italiano per il World Food Programme, con il quale collabora dal 2020 per diffondere i principi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo

Sostenibile dell'ONU, e dal 2021 la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. Molti gli approfondimenti legati a temi sociali, come la parità di genere, con una tavola rotonda tutta al femminile dal titolo "Vorrei ma posso", in programma venerdì 27 agosto, alle ore 20, che vedrà la partecipazione di imprenditrici locali: Luana Piazzalunga – AD di Piazzalunga Srl e partner del Festival, Alessandra Cereda – Presidente Gruppo Terziario Donna di Ascom Confcommercio Bergamo, Elena Lazzarini – alla guida di Donne Impresa Coldiretti Bergamo. Un appuntamento tutto in rosa per raccontare le esperienze di donne imprenditrici che si sono realizzate attraverso il proprio lavoro. Storie di coraggio e determinazione, con una particolare attenzione a quelle del mondo food.

"Faremo il punto insieme ad esperti del settore su temi legati al food ma non solo – prosegue il Direttore -. Al festival presenteremo infatti due iniziative legate alle pari opportunità e al tema dell'imprenditoria femminile, a cominciare dalla proiezione di "Madre e Figlia. L'impresa Donna tra le generazioni", un documentario sulle aziende nel settore commercio a conduzione familiare dove il rapporto tra madri e figlie è il fil rouge narrativo ed emotivo. Inoltre, sarà esposto un estratto della mostra "Sguardi di donne, storie di commercio" con gli scatti, realizzati dal fotografo bergamasco Sergio Nessi, che rendono omaggio alla figura femminile ritraendo le donne al lavoro nei loro negozi, bar, ristoranti, uffici e aziende."

In caso di pioggia gli appuntamenti in programma si svolgeranno esclusivamente in streaming.

Per ulteriori informazioni sul programma: www.foodfilmfestbergamo.it

All'Edonè c'è l'International Hamburger Day Una maratona di 10 ore tra super panini e dj set

Sabato dalle 11 alle 23 cucina aperta e musica live. L'obiettivo è battere il record di hamburger cucinati in un singolo giorno, ovvero 560 nell'edizione del 2018

Sabato, all'Edonè di Redona, si celebra l'International Hamburger Day, all'undicesima edizione, ricorrenza onorata in tutto il mondo dagli appassionati dell'iconico panino americano. Per l'occasione la cucina del locale resterà aperta, in via eccezionale, per 10 ore consecutive, dalle 11 alle 23, accompagnate da altrettante ore di musica non stop, con 10 diversi deejay. L'obiettivo è battere il record di hamburger cucinati in un singolo giorno, ovvero 560 nel 2018.

Ce ne sarà per tutti i palati e gusti musicali. La cucina è curata da Pony Burger che gestisce il servizio di delivery: ogni panino sarà incartato proprio come per le consegne a casa. Tra le proposte (dal costo che varia dagli 8,50 agli 11 euro) il "Guaca bomb", burger vegetariano di melanzane, cheddar, avocado, cipolla rossa, pomodorini e guacamole, il "Tuna tartare" con tartare di tonno fresco, burrata, olio al capperi e pesto di basilico, il "Big fat Joe" con costine cotte a bassa temperatura, senape al miele e cipolle rosse caramellate e il "Wipe", vero cavallo di battaglia di Pony Burger, con la pregiata carne bovina di Black Angus, cheddar, bacon croccante, cipolle rosse grigliate, insalata, pomodori e salsa bbq. Ci sarà anche una linea per bambini con un hamburger di carne o pollo in panatura croccante.

Tra gli stuzzichini, spiccano le polpette di pesce, i nuggets di pollo e le patatine Wavy Fries, ideate dalla Lambweston che ha studiato una tecnologia per creare ogni singola patatina con un taglio diverso, con poca polpa e la giusta croccantezza.

Panini a volontà ma anche tanta musica. Ad alternarsi, live sul palco saranno Brown Barcella con le sue sonorità rockn'n'roll oldies, Supergattottero con l'indie italiano, BergamoReggae, Kanye Sciolte con le hits al femminile, All Blacks con miscela roots e hip hop, Franco Limone per l'elettronica, Utopia per techno e ambient, G9 e Punk Rock Raduno. Durante la giornata sono previsti gadget esclusivi dai palloncini Pony Burger per i bambini alle penne personalizzate con logo per gli adulti.

A Bergamo al via il festival delle birre alla frutta

Da venerdì 5 a domenica 7 aprile 2019 alla Birreria Bergheem Via Priula di via Pitentino a Bergamo ritorna 'Tuttifrutti', il festival delle birre alla frutta: tre giorni per conoscere e degustare 25 birre alla spina, tutte alla frutta, di produzione italiana ed estera.



Un distributore automatico sul Sentierone. Sì, ma di cultura

Realizzato in collaborazione con Ivs, eroga le lectio magistralis degli ospiti del Festival Fare la Pace. Gandi: «In futuro può essere messo a disposizione per la diffusione di libri degli enti culturali della città»

Oggi la notte bianca in centro con Lo Spirito del Pianeta

Il festival dei popoli di Chiuduno ha un'anteprima in città. In piazza Dante danze, cerimonie e laboratori sul cibo con le popolazioni delle terre di origine di mais, cacao e tè. Ogni giorno dall'urban center una navetta gratuita per la manifestazione