

## **Film Food: noi experiențe cine-culinare la TIFF 2019**

**Film Food** continuă să-i surprindă pe pasionații de film și gastronomie cu povești savuroase și detalii picante din culisele celor mai cunoscute restaurante din Europa. Într-o nouă ediție dedicată cinefililor pasionați de experiențe culinare, selecția de filme din acest an prezintă rețete vechi și reinterpretate, curiozități despre ingredientele-vedetă ale bucătăriei internaționale și sfaturi oferite de bucătari de renume. Proiecțiile organizate la Sapienția vor fi urmate de cine special pregătite la Bricks de Chefi inspirați de subiectele filmelor din programul TIFF 2019.

Nu există secrete ale bucătăriei scoțiene care să nu fie dezvăluite în ***Frații Roca în Scoția (Chef's Diaries: Scotland)***. În documentarul semnat de Laura Otálora Pardo, faimoșii Chefi catalani Joan, Josep și Jordi Roca, numiți în 2016 Ambasadori ONU, explorează țara-n lung și-n lat, întâlnesc pescari, fermieri și producători de brânzeturi, descoperind tradițiile locale și căutând inspirație pentru îmbogățirea meniului El Celler de Can Roca – restaurantul lor din Spania premiat cu trei stele Michelin și desemnat de două ori Cel mai bun din lume. Proiecția filmului programată **luni, pe 3 iunie**, va fi urmată de o cină creativă și delicioasă prezentată de Bistro de l'Arte și Visceri 32, pregătită de **2 Women Chefs**: Oana Coantă și Mara-Elena Oană.

Proiectat la festivalurile de la Berlin și San Sebastián, ***Restaurant de familie (Y en cada lenteja un dios, r. Miguel Ángel Jiménez)*** surprinde cu o poveste de familie emoționantă. Protagonistii, originari tot din Spania, își petrec un an de zile în satul natal, rememorând cele mai importante momente din istoria fiecărei generații. În tot acest timp, ei lucrează la o carte despre bucătăria restaurantului familiei - L'Escaleta, recent premiat cu două stele Michelin și listat printre cele mai bune 25 din Peninsula Iberică. **Chef Adi Hădean**, expertul în gastronomie cu peste 20 de ani de experiență în bucătăria profesionistă, va pregăti cina-surpriză de după proiecția de **marți, 4 iunie**. Evenimentul este prezentat de NESPRESSO.

Povestea fascinantă a uleiului de măsline din ***Extravirgin (Virgin and Extra: Jaén, the Land of the Olive Oil)***, cel mai recent documentar al cunoscutului regizor spaniol José Luis López-Linares, propune o călătorie prin Jaén, provincia cunoscută pentru calitatea superioară a celui mai popular ingredient din dieta mediteraneană. Filmul a fost proiectat în 2018 la San Sebastián, iar pe **5 iunie** va ajunge la TIFF, unde va fi urmat de cina prezentată de Lidl și pregătită de renumitul **Chef Florin Dumitrescu**, alături **Chef Bogdan Vandici**, cel mai tânăr câștigător al show-ului *Chefi la cuțite*.

***Povestea risipei alimentare (Wasted!)***, documentarul distins cu Premiul Emmy în 2018, își propune să schimbe modul în care oamenii cumpără, gătesc, reciclează și consumă alimentele. Prin ochii unor eroi-bucătari precum Anthony Bourdain, Dan Barber, Mario Batali, Massimo Bottura și Danny Bowien, publicul va descoperi feluri de mâncare incredibile pregătite de cei mai influenți Chefi din lume, transformând ceea ce majoritatea oamenilor consideră „gunoi” în meniuri gourmet de-a dreptul surprinzătoare. În filmul proiectat **joi, pe 6 iunie**, regizorii Anna Chai și Nari Kye vorbesc despre contribuția deșeurilor alimentare la schimbările climatice și ne demonstrează că fiecare dintre noi poate face mici schimbări pentru a rezolva una dintre cele mai mari probleme ale secolului XXI. Banca pentru Alimente Cluj va fi alături de **Chef Florin Dumitrescu** în prepararea cinei demonstrative prezentate de LIDL.

Bilete pentru evenimentele din secțiunea Film Food sunt disponibile pe [tiff.eventbook.ro](http://tiff.eventbook.ro), atât în format simplu, doar pentru proiecții, cât și în pachete speciale care includ cinele exclusive.