

www.foodfilmfestival.info

SEGUICI SU FACEBOOK [f /FFF.PASM](https://www.facebook.com/FFF.PASM)

Per informazioni: info@foodfilmfestival.info

Le attrici del festival:



Le compagne di viaggio



Con il contributo di:



Con il patrocinio di:



Selezioni di film e corti a cura di



Con la collaborazione di



FOOD FILM FESTIVAL

@ParcoAgricolo
SudMilano2020

SESTA EDIZIONE
Festival itinerante
dedicato al cibo
e alla sostenibilità

Approfondimenti
e aggiornamenti sul sito
www.foodfilmfestival.info
e su facebook: @FFF.PASM

Dal 21 febbraio al 3 aprile 2020
Degustazioni, film, documentari
e storie contadine dedicati al cibo.

Venerdì 21 febbraio 2020

STECCA 3.0, via De Castilia 26, Milano

SERATA D'APERTURA DEL FESTIVAL

 **h 19.30 TUTTIATAVOLA! Olio Evo Oro verde**

a cura del catering Madeleine

 **h 20.30 LEGNO VIVO – XYLELLA, OLTRE IL BATTERIO**

PRIMA MILANESE: Un documentario per raccontare cosa sta avvenendo in Puglia: agli olivi, alla terra e alle persone.

di: Filippo Bellantoni - Italia 2019 - durata: 75' - Lingua: Italiano

Hanno attraversato secoli di storia, hanno sfamato generazioni di popoli del Mediterraneo. Gli antichi Greci avevano emanato addirittura una legge che prevedeva la pena di morte per chi abbattava un olivo. Oggi per la pianta sacra per eccellenza, ricca di simbologia e misticismo, i tempi sono cambiati: in Puglia chi non abbatte gli ulivi rischia multe salate, attacchi e ritorsioni. Per quale ragione sta succedendo tutto questo? Come possiamo salvare questi monumenti della natura? Cosa rischiamo perdendoli? Con questo documentario vogliamo far luce su ciò che sta accadendo agli olivi, alla terra e alle persone.

 Al termine: incontro con Filippo Bellantoni (regista), Elena Tioli (Giornalista) e Simone Cannone (videomaker)

A cura di GasLola e Aiab Lombardia

info e prenotazioni: gaslola.org@gmail.com – tel. 338.7137257



Sabato 29 febbraio 2020

CINEMA TEATRO DE SICA, via Don Luigi Sturzo, 25 - Peschiera Borromeo (Mi)

 **h 19.30 TUTTIATAVOLA! Non solo Hummus**

a cura del catering Madeleine

 **h 20.30 HUMMUS!**

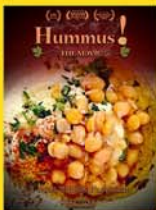
di: Oren Rosenfeld - Israele 2015 - durata: 70' - Lingua originale Sottotitolato Italiano

L'hummus – per cui tutti impazziscono anche in America – ha il potere di tenere insieme musulmani, cristiani ed ebrei... in Medio Oriente, in America e in tutto il mondo. Hummus – parola araba che significa “ceci” (il suo ingrediente principale) – è rivendicato da tutti ma non è esclusiva di nessuno. In Hummus! ci sono tre personaggi principali: una donna musulmana che lavora sodo, un ebreo sempre sorridente e un giovane arabo cristiano alla ricerca di senso. Nonostante le loro differenze storiche e culturali hanno tutti una cosa in comune: la passione per l'hummus! Il film ci fa conoscere storie toccanti di uomini e donne che semplicemente vivono la loro vita e amano il loro hummus.

 Al termine: incontro con esperto/a di cucina Mediterranea

A cura di GAS Peschiera e Oltheatre al De Sica

info e prenotazioni: 02.51650936 (dal martedì al venerdì, dalle 15.00 alle 19.00 - sabato dalle 10.00 alle 18.00) - biglietti@oltheatre.it



Venerdì 6 marzo 2020

MUSA MUSEO SALTERIO-OFFICINA DEL GUSTO E DEL PAESAGGIO

Via Alzaia Naviglio Pavese, 5 - Zibido San Giacomo - Milano

 **h 19.30 TUTTIATAVOLA! I semi che nutrono**

a cura del catering Madeleine

 **h 20.30 SEMBRADORAS DE VIDA**

di Álvaro & Diego Sarmiento - Perù 2019 - Durata 74' - Lingua originale Sottotitolato Italiano
Sembradoras de vida segue cinque donne degli altopiani andini nella loro lotta quotidiana per mantenere un modo tradizionale e organico di lavorare la terra. Nella visione del mondo andino, le donne e la terra sono fortemente correlate. Entrambi, il corpo di una donna e il suolo della terra, sono in grado di dare e nutrire la vita. Il documentario racconta come in un contesto di crescente industrializzazione agricola, uso di pesticidi chimici e semi geneticamente modificati, sono le donne ad assumere il ruolo di protettrici.

 Al termine: incontro con Renata Lovati, Donne in campo Lombardia

A cura di ZIBIGAS e gruppo donne – Banca del Tempo

info e prenotazioni: gas.zibido@gmail.com - tel. 335.5634273



Venerdì 13 marzo 2020

TEATRO LA CUCINA, via Ippocrate, 45 - Milano

 **h 19.30 TUTTIATAVOLA! Di che cibo ci nutriamo**

a cura del catering OlindaCatering

 **h 20.30 SOYALISM**

di Stefano Liberti ed Enrico Parenti - Cina, Brasile, Stati Uniti, Mozambico, Italia 2018

Durata 70' - Lingua originale Sottotitolato Italiano

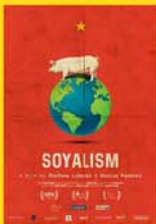
In un mondo sempre più sovrappopolato e in preda ai cambiamenti climatici, il controllo della produzione dei beni alimentari è diventato un enorme business per una manciata di poche gigantesche aziende. Il documentario descrive l'enorme movimento di concentrazione di potere nelle mani di poche aziende, mettendo fuori mercato migliaia di piccoli produttori e sfruttando territori nel mondo per la produzione di mangimi, soia in particolare, pregiudicando gli equilibri sociali e ambientali del pianeta.

Si uccide s'inquina: di che cibo parliamo? Confronto aperto, il business agroalimentare e chimico sulla pelle degli animali

 Al termine: incontro con Andrea Staid e Stefano Liberti (da confermare)

A cura de Il Giardino degli Aromi onlus e Olinda - Teatro LaCucina

info e prenotazioni: amm.giardinoaromi@libero.it - tel. 389.3197009



Venerdì 20 marzo 2020

CINEMA TEATRO EDI/BARRIO'S, piazza Donne Partigiane - Milano

 **h 19.30 TUTTIATAVOLA! Il latte buono non spaventa!**

a cura del catering Madeleine

 **h 20.30 MILK SYSTEM**

di Andreas Pichler – Germania, Italia, 2017 - Durata: 90' - Lingua italiano

Un viaggio cinematografico attraverso diversi continenti che racconta l'industria del latte. Il latte è sinonimo di salute e benessere. E' considerato un alimento naturale e ricco di elementi nutritivi, il che lo rende un prodotto ideale per il mercato. Ma il latte è veramente così salutare? Per trovare risposte a questa domanda il film esamina da vicino il sistema produttivo del latte, incontrando contadini, politici, lobbisti, Ong e scienziati.

 Al termine: incontro con il regista Andreas Pichler (da confermare)

A cura di BARRIO'S

info e prenotazioni: info@barrios.it - tel. 333.3435210



Mercoledì 25 marzo 2020

Sala Parrocchiale Oratorio San Luigi, Via Dante, 3 - Corsico, Milano

 **h 19.30 TUTTIATAVOLA! Ricordi e sapori**

a cura del catering Madeleine

 **h 20.30 TAZZEKA**

di Jean-Philippe Gaud - Francia, Marocco 2018 - Durata 95'

Lingua originale con sottotitoli in italiano

Cresciuto da sua nonna nel villaggio marocchino di Tazzeke, Elias apprende da lei i segreti della cucina tradizionale marocchina e diventa cuoco. Anni dopo, gli incontri con un grande chef parigino e con una giovane donna di nome Salma lo ispirano a lasciare la sua casa per trasferirsi a Parigi. Tazzeke narra un esilio e un destino, uno spaccato realistico sull'immigrazione clandestina in Francia.

 Al termine **Racconti a Tavola**: esperienze di incontro tra cucine e culture con Associazione Itaca Corsico e Associazione Villa Amantea.

Produttore: Maison Abi, laboratorio sartoriale per abiti e accessori artigianali con tessuti originali della tradizione africana.

A cura di Associazione BuonMercato - Corsico

Info e prenotazioni: fff2020buonmercato@gmail.com - tel. 02.91535782 - cell. 339.1203185



Venerdì 27 marzo 2020

CIRCOLO ACLI LAMBRATE, Via Conte Rosso, 5 - Milano

 **h 19.30 TUTTIATAVOLA! Armonia di sapori a tavola**

a cura di Circolo Acli Lambrate

 **h 20.30 ANTROPOCENE**

di Jennifer Baichwal, Nicholas de Pencier, Edward Burtynsky - Canada 2018 - durata: 87'

Doppiato in Italiano con la voce narrante di Alba Rohrwacher

Un gigantesco affresco fotografico sulle trasformazioni che l'uomo ha apportato alla Terra negli ultimi 100 anni tanto da far parlare di una nuova epoca geologica: l'Antropocene. Attraverso il lavoro di Edward Burtynsky, uno dei più grandi fotografi paesaggisti al mondo, un viaggio sul pianeta Terra su cui incombono i segni sempre più incisivi dell'uomo, dall'urbanizzazione incontrollata allo sfruttamento selvaggio del suolo. Un rigoroso affresco che affascina e al contempo fa riflettere sul tema sempre più urgente della conservazione del nostro pianeta.

 Al termine: Incontro con Esperto cambiamenti climatici e Cascina Biblioteca

A cura di Gasdem, Gas Vittoria, ViviLambrate, Circolo Acli Lambrate

info e prenotazioni: gasdem.mi@gmail.com - tel. 349.4718460



Venerdì 03 aprile 2020

CENTRO POLIFUNZIONALE via Calori, 9 - Locate Triulzi, Milano

 **h 19.30 TUTTIATAVOLA! A tavola**

con i colori del mondo

a cura del catering Madeleine

 **h 20.30 IL VEGETARIANO**

di Roberto San Pietro - Italia 2020 - Durata 110' - Lingua italiano

La campagna emiliana bagnata dal fiume Po è terra di forte immigrazione indiana.

Qui Krishna, figlio di un brahmino, lavora come mungitore in un piccolo allevamento di mucche da latte. Krishna ha un buon rapporto con la gente del posto, anche se a volte ricordi, tradizioni e convinzioni personali lo fanno sentire poco in sintonia con l'ambiente che lo circonda. Quando la sua vita sembra comunque indirizzarsi verso la felicità, il rifiuto di accettare la macellazione degli animali improduttivi, dovuto alla sua cultura, spinge Krishna a scelte estreme, con drammatiche conseguenze.

 Al termine: Incontro con il regista Roberto San Pietro e Catering GustaMondo

A cura di Associazione Namastè – Proloco Locate e Cooperativa Arti e Mestieri sociale

info e prenotazioni: info@foodfilmfestival.info - tel. 333.8069748



Sabato 29 Febbraio dalle 9 alle 12

CINEMA TEATRO DE SICA, via Don Luigi Sturzo, 25 - Peschiera Borromeo, (MI)

Laboratorio Mani in Pasta. Pasta fresca con fantasia

Costo del laboratorio: € 5

Info e prenotazioni 02-51650936 - biglietti@oltheatre.it

www.foodfilmfestival.info

SEGUICI SU FACEBOOK  /FFF.PASM

FOOD FILM FESTIVAL

CIBO, CINEMA E PARCO AGRICOLO SUD

Il Food Film Festival, itinerante nella città Metropolitana, è organizzato da una rete di associazioni, gruppi d'acquisto solidale e cittadini attivi, per riflettere e confrontarsi sulle scelte consapevoli, sugli stili di vita sostenibili e sulla corretta nutrizione.

Se sei interessato a far parte della rete del Food Film Festival, contattaci a: info@foodfilmfestival.info

Ogni serata prevede:

- la proiezione di film, cortometraggi e documentari;
- **TUTTIATAVOLA!** cena-degustazione con prodotti etici e sostenibili;
- incontri e testimonianze sul tema;
- **Novità 2020:**
 - ~ A tavola con i testimonial
 - ~ Durante le serate sarà presente lo stand di un produttore per conoscere e acquistare
 - ~ Banchetto libri- Edizioni Laterza e TerraNuova.



Biglietti

- **TUTTIATAVOLA!** €8
- **Proiezione** €7 *riduzione per gli under 15*
- **TUTTIATAVOLA! + FILM** €14

AIUTATECI A NON SPRECARE: PRENOTATE

Aiuta il pianeta! Porta le tue stoviglie da casa (riutilizzabili o biodegradabili)

Il Parco Agricolo Sud Milano

Nasce nel 1990 con lo scopo di proteggere e valorizzare l'economia agricola dell'area Sud Milano e di tutelare ambiente e paesaggio, mettendo così a disposizione di milioni di cittadini un enorme polmone verde e un grande patrimonio di natura, storia e cultura.

Nuove adesioni al Foodfilmfestival 2020

Siamo liete di accogliere tra di noi:

Donne in campo Lombardia - Cia è l'Associazione italiana di imprenditrici e donne dell'agricoltura - L'Associazione crea 'reti' di donne sul territorio rurale, tesse relazioni tra le aziende e costruisce comunità e gruppi locali.

AIAB Lombardia è la messa in rete del movimento biologico attraverso la promozione dell'agricoltura quale modello di sviluppo sostenibile, basato sui principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse, rispetto dell'ambiente, del benessere animale e della salute di chi consuma.

Rete Semi Rurali è stata fondata nel novembre 2007 per ricordare a tutti che la biodiversità agricola va conservata, valorizzata e sviluppata nelle campagne di tutto il mondo e dagli agricoltori, prima di tutto.

Casa dell'Agricoltura nasce dall'esigenza di dare valore all'agricoltura quale settore strategico per l'economia e per l'ambiente.

DESR Parco Agricolo Sud Milano è una rete locale di soggetti collettivi interessati a diffondere e praticare l'economia solidale e il consumo critico, con l'intento sia di salvaguardarlo e di riqualificarne l'agricoltura nel senso della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.