

Film Food: Gusturi și povești din lumea gastronomiei mondiale la TIFF 2018

După succesul primei ediții, secțiunea **Film Food** revine la **Festivalul Internațional de Film Transilvania (25 mai – 3 iunie, Cluj-Napoca)** cu povești savuroase despre arta culinară și oamenii care i-au dedicat întreaga viață. Selecția de secrete și detalii picante dezvăluite de filmele din secțiune va fi dublată de experiențe gastronomice live oferite de trei dintre cei mai apreciați *chefs* din România, invitați speciali la Cluj.

În ***Totul despre stelele Michelin (Michelin Stars - Tales from the Kitchen)***, regizorul Rasmus Dinesen ne oferă pe tavă o analiză profundă, onestă și relevantă asupra ierarhiei stabilite de către cel mai popular ghid gastronomic din lume. Care sunt calitățile principale ale *chef*-ilor distinși cu 3 stele Michelin, cât de profitabil a devenit acest sistem de rating în epoca de aur a artei culinare și cum arată culisele unei bucătării bine clasate – toate acestea le aflăm dintr-o serie de interviuri savuroase cu reprezentanții industriei. Filmul prezentat de **Nespresso** va fi urmat de o cină specială, începând cu ora 20:00, preparată în bucătăria restaurantului Bricks de *chef Paul Oppenkamp*. După o largă experiență internațională, Oppenkamp s-a stabilit în România și conduce The Artist din București, unul dintre cele mai bune restaurante de *fine dining* din Europa, conform clasamentelor Tripadvisor. Cunoscut pentru abordarea sa modernă asupra gătitului, *chef*-ul de origine olandeză combină tehnicile clasice cu bucătăria modernă și influențele românești, generând combinații surprinzătoare de texturi și arome care revoluționează experiența culinară. Evenimentul va avea loc **luni, 28 mai**, iar spectatorii pot achiziționa deja pachetul limitat de bilete care le permite prezența atât la proiecția filmului, cât și la cină.

Într-o aventură gastronomică în jurul lumii ne invită și ***Mâncare la pachet (Food on the Go***, r. Mercedes Cordova). Cucina italiana, bogăția de arome mediteraneene care a cucerit un întreg mapamond, s-a reinventat odată cu milioanele de imigranți care au format o influentă diaspora în locuri precum New York sau Buenos Aires. Mărturii de pe întreg globul ne oferă indicii despre cum au fost reinterpretate rețetele italiene, evidențiind beneficiile culturale datorate imigrației sau conflictului dintre tradiții. Documentarul este prezentat de **Staropramen**, iar proiecția va fi urmată de cina-eveniment preparată de *chef Alex Peticean*

(D'artagnan), un maestru format în cele mai bine cotate bucătării din țările nordice. Cu multă creativitate, D'artagnan îmbină ingredientele de calitate, texturile și tehnicile moderne de gătit într-o modalitate inedită. Iubitorii de film și artă culinară îl vor întâlni **marți, 29 mai**, începând cu ora 20:00, la restaurantul Bricks, pentru cina specială pregătită cinefililor la finalul proiecției filmului.

Publicul TIFF are ocazia de a urmări pe marele ecran munca și evoluția lui Alain Ducasse, unul dintre cei mai renumiți maștri bucătari și mentori culinari din lume. O somitate publică, dar discretă, evaluat cu 18 stele Michelin și proprietar a 23 de restaurante, maestrul a permis să fie urmărit de camera de filmat timp de doi ani, rezultatul fiind **Misiunea lui Alain Ducasse** (La quete d'Alain Ducasse, regia Gilles de Maistre), care a fost proiectat anul acesta la Berlin. Filmul prezentat de **LIDL** va fi urmat de surpriza gătită de *chef* Florin Dumitrescu, unul dintre cei mai iubiți maștri bucătari din România. A devenit *chef* la vârsta de 18 ani, iar în cei peste 12 ani petrecuți în bucătărie, a gătit pentru celebriți ca Nicolas Cage, Roger Federer, Wesley Snipes, Francis Ford Coppola sau Jean-Claude Van Damme. Pe **30 mai, de la ora 20:00**, se va reîntâlni, la restaurantul Bricks, cu publicul TIFF, pentru o experiență gastronomică deosebită.

Povești despre oameni și gusturi descoperim și în documentarul **La o băută cu Schumann** (**Schumann's Bar Talks**, r. Marieke Schroeder). Fondatorul Schumann's Bar, o adevărată instituție, este și scriitor: cartea sa "The American Bar" a devenit un clasic al genului. Ajuns la onorabila vârstă de 75 de ani, Charles Schumann ne călăuzește într-o călătorie globală pentru a descoperi cele mai cool baruri, pornind din New York și ajungând până în Tokio sau Havana. Filmul urmărește istoricul fiecărui local și ni-i prezintă pe oamenii care sfințesc locul, transformând localurile în adevărate legende urbane. Proiecția este programată pentru **30 mai, ora 22:00**, la Sapienia.

Film Food este o secțiune prezentată de Staropramen, cu sprijinul Nespresso și Lidl România.

Ne puteți urmări pe:

www.tiff.ro | FB: [TransilvaniaIFF](https://www.facebook.com/TransilvaniaIFF) | Twitter: [TIFFRomania](https://twitter.com/TIFFRomania) | [Instagram](https://www.instagram.com/tiff.ro)

Festivalul Internațional de Film Transilvania este organizat de Asociația pentru Promovarea Filmului Românesc și Asociația pentru Festivalul de Film Transilvania.

Cu sprijinul: Ministerului Culturii și Identității Naționale, Centrului Național al Cinematografiei, Primăriei și Consiliului Local Cluj, Institutului Cultural Român, Consiliului Județean Cluj, Programului Europa Creativă – MEDIA al Uniunii Europene

Prezentat de: Staropramen

Sponsor Principal: Banca Transilvania

Partener Principal: Mastercard

Mașina oficială: Mercedes-Benz

Sponsori: Orange, HBO, Samsung, Lidl, MOL România, Tenaris Silcotub, Avon, McDonalds, Aqua Carpatica, Domeniile Sâmburești.

Cafeaua oficială: Nespresso

Partener Logistic Oficial: DHL

Parteneri media: TV5, Europa FM, Adevărul, Dilema Veche, OK! Magazine, Historia, Marie Claire, Harper's Bazaar, Cosmopolitan, Men's Health, Business Review, Zile și Nopti, Cinemap, Radio România Cultural, Observator Cultural, Scena 9, Agerpres, Life.ro, Cinemagia, BIZ, News.ro, A List Magazine, LiterNet, AaRC.ro, Sinteza.

Parteneri media locali: Erdély Naplò, Făclia, Filmtett, Krónika, InfoTrafic, Monitorul de Cluj, Radio Cluj, Transilvania Reporter

Partener de monitorizare: mediaTRUST