

Arte, Libri e Musica Primo Piano

# Tra vino e tre stelle Michelin. Il cinema gastronomico alla Berlinale

di: Redazione

14 febbraio 2017



Del Festival del Cinema di Berlino abbiamo già accennato in alcuni articoli. La **Berlinale** è una tra le rassegne più importanti al mondo e la più importante per partecipazione di pubblico. Ciò che è meno noto è che, oltre alla sezione competitiva per il premio agli Orsi d'Oro, tra le altre sezioni ve n'è una molto particolare: il **Kulinarisches Kino**, letteralmente, Cinema Gastronomico. Il curatore, **Thomas Struck**, si avvale – sin dall'inizio – della collaborazione di **Slow Food** e del team di **Carlo Petrini** che ne cura le tematiche e i contenuti. Il risultato è una ricca rassegna che approfondisce ogni aspetto della produzione e del consumo del cibo, dalla sostenibilità ambientali alle problematiche economiche e di sostentamento di chi lavora la terra.



Non è finita qui. Attorno alle rappresentazioni cinematografiche Slow Food Germania, la comunità più grande dopo quella italiana, e Slow Food Berlino propongono *Street Food* presso le principali sale di proiezione al Potsdamer Platz e punti di ristoro alla Markthalle Neun, (letteralmente "mercato nove"). Ex capannone ferroviario presso la Eisenbahnstrasse nel quartiere di Kreuzberg, a un passo dalla scomparsa per ragioni speculative, è stato ristrutturato e convertito in spazio mercato con punti ristoro. Numerosi gli eventi gastronomici quotidiani, è luogo di incontro e confronto di "sapori" tra le numerose etnie presenti nella capitale tedesca. Il cibo unisce.

Le proiezioni cinematografiche culminano ogni sera in una cena presso l'attiguo **Gropius Mirror Restaurant** secondo la formula "**Film, Food & Talk**". Il menù è abbinato al film proiettato, ai fornelli chef stellati e vini importanti. A contorno, un talk show con il regista, lo chef e giornalisti accreditati. Il prezzo è di poco meno di cento euro, film, cena, vino, bevande.

Tra gli ospiti in cucina, **Eneko Atxa**, tre stelle Michelin con Azurmendi, Spagna, numero 16 nella classifica mondiale; **Sebastian Frank**, due stelle Michelin con Horvath a Berlino; **Tim Raue**, due stelle Michelin, con Tim Raue a Berlino, numero 36 al mondo.

I film:

**SOUL**, World Premiere

D: José Antonio Blanco, Ángel Parra 75', Spagna, 2016

Chef: Eneko Atxa

Host: Madeleine Jakits

**SCHUMANN'S BARGESPRÄCHE**, World Premiere

D: Marieke Schroeder, 98', DE 2016

Chef: Alexander Koppe

Host: Madeleine Jakits

**CHEF'S TABLE – TIM RAUE**, World Premiere

D: Abigail Fuller, 48', USA 2016

**CHEF'S TABLE – JEONG KWAN**

D: David Gelb, 58', USA/AUS 2016

Chef: Tim Raue

Host: Bernd Matthies

**ANDRÉ – THE VOICE OF WINE**, World Premiere

D: Mark Tchelistcheff, 98', USA/Germania 2016

Chef: Sebastian Frank

Host: Katie Gallus

**MONSIEUR MAYONNAISE**, International Premiere

D: Trevor Graham 95', AUS/Germania 2016

Chef: Christian Lohse

Host: Tina Mendelsohn

*Proiezioni senza cena:*

**AT THE FORK**, International Premiere

D: John Papola 94', USA 2016

**BOONE**, German Premiere

D: Christopher LaMarca 75', USA 2016

Più il Cortometraggio: HAND. LINE. COD.

**ATLANTIC**, German Premiere

D: Risteard Ó Domhnaill; 80', IRL/CAN/NOR 2016

**LOOK & SEE: A PORTRAIT OF WENDELL BERRY**, European Premiere

D: Laura Dunn; 80', USA 2016

**THEATER OF LIFE**; German Premiere

D: Peter Svatek 93', CAN 2016

---



Slow Food founder Carlo Petrini, Festival Director Dieter Kosslick and director Stefano Sardo at Culinary Cinema