

BIOGRAFILM FESTIVAL

INTERNATIONAL CELEBRATION OF LIVES

15^A EDIZIONE BOLOGNA 7-17 GIUGNO 2019

Biografilm Food District – Parco del Cavaticcio
31 maggio – 21 giugno 2019

I SAPORI DI BIOGRAFILM PARK: IL BIOGRAFILM FOOD DISTRICT

Lo spazio di Biografilm Park dedicato alla ristorazione e allo street food

Dal 31 maggio al 21 giugno torna l'appuntamento con il **Biografilm Food District**, l'area dedicata allo street food all'interno dell'ormai celebre cornice del **Biografilm Park**, presso il **Parco del Cavaticcio**, location esterna di Biografilm Festival che propone anche per questa quindicesima edizione, **tre settimane di concerti, spettacoli live e dj-set aperti al pubblico** in un programma che soddisfa tutti i gusti e unisce il meglio delle band indipendenti italiane ed esclusivi ospiti internazionali.

Il **Biografilm Food District** è l'area del parco dedicata alla ristorazione, nella quale il cibo diventa strumento di diffusione di quei valori che Biografilm promuove sin dalla sua nascita: **cultura, convivialità, tradizione e innovazione, qualità e rispetto per l'ambiente**. Scopo del Food District è creare una miscela armonica tra le proposte provenienti dal territorio e quelle legate alla cucina internazionale, rendendo il Biografilm Park vetrina per diverse tradizioni culinarie che si confrontano sulla qualità partendo da medesime basi comuni per poi proporle al pubblico del Parco.

Le proposte gastronomiche, che saranno presenti sugli stand di Biografilm Park disponibili anche in comodi menù, sono state accuratamente selezionate dall'International Executive Chef **Michele Casadei Massari**, che ha valutato l'elevato numero di proposte pervenute tramite un apposito bando e selezionato i progetti che rispettavano al meglio requisiti qualitativi e i valori promossi da Biografilm.

I PUNTI FOOD

AMOR DI PATATINA

Amor di Patatina è la nuova tendenza per il cibo di strada: un fast food dove troverai le vere patatine fritte olandesi tagliate e fritte al momento secondo un procedimento che le rende croccanti fuori e morbide dentro, abbinate a due delle oltre venti salse disponibili. Vi è salito un certo languorino?

BEIRUT SNACK

Il ristorante Beirut Snack vi farà scoprire le specialità della cucina libanese. L'uso della carne di pollo, della frutta secca e condimenti a base di succo di limone, olio d'oliva, erbe aromatiche, aglio e sesamo, vi accompagneranno alla scoperta di quella che è definita la "perla della cucina araba", fatta di piatti unici. Provate la nostra cucina e la nostra ospitalità. Vi aspettiamo.

CACIOBAB

Espressione della sintesi delle diverse culture dei popoli del Mediterraneo, tradizione dell'arte casearia del Made in Italy e food design: ecco cosa rappresenta il caciobab, il **kebab di formaggio, interamente prodotto con l'oro bianco (latte) di Sassano (SA)**, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni. Il marchio è frutto della fusione del prefisso "Ke", legato alla parola Kebab, e "Cacio" con riferimento al Caciocavallo, formaggio tipico del sud Italia. Chiara invece è l'etimologia della parola caciobab che riprende sempre la materia prima di cui è costituito il prodotto unendola al noto nome del kebab.

Il caciobab fornisce un'alternativa di gusto all'ormai affermato kebab portando la genuinità del **caciocavallo di Sassano**, arricchito da diverse farciture scelte tra i prodotti di eccellenza del territorio, in ogni angolo del mondo.

Per esaltare ancora di più il sapore del caciobab e le tipicità dei territori, il caciobab viene sempre abbinato a contorni scelti con accuratezza. E con questo stesso spirito il **caciobab** si presenterà al **Biografilm Festival**. Ci saranno abbinamenti tipici e abbinamenti gourmet per rendere unica questa esperienza.

CHIMI CHURRI

La parola empanadas viene dal castigliano empanar, cioè impanare, chiudere qualcosa in un impasto di pane. Le empanadas sono fagotti ripieni di un preparato che può essere dolce o salato, a base di carne, verdure o formaggio cotto in forno o fritto. Il nostro locale te ne propone numerose varianti: vieni a trovarci e assaggiale.

CIALDA

Cialda significa gelato artigianale lavorato quotidianamente nel nostro laboratorio con i migliori ingredienti selezionati con cura e lavorati in modo sapiente e fantasioso per creare la magia di un gelato che sia buono, rispettoso dell'ambiente e degli operatori coinvolti. La nostra curiosità ci fa provare costantemente nuovi ingredienti e porta in gelateria grandi classici della cucina italiana.

FORNO BRISA

Il Forno Brisa nasce dalla pazzesca idea di ribaltare gli schemi e la concezione della panificazione. Protagonisti di questa rivoluzione sono i cereali, i nostri veri supereroi. Il grandissimo farro monococco, i fantastici grani duri siciliani e i miscugli evolutivi. La nostra pizza è fatta con farine semintegrale macinate a pietra, materie prime radicali e gusti sorprendenti e allucinanti.

JOLLY FOOD

Jolly Food nasce nel 2017 dalla passione per il territorio Piceno e le sue eccellenze, tra cui spicca il celebre fritto misto, di cui l'Oliva Ascolana è la protagonista indiscussa. Jolly Food propone una selezione di Olive Ascolane tradizionali, olive ripiene aromatizzate al tartufo nero e vegetariane, prodotte artigianalmente da produttori locali, oltre che altri prodotti del fritto misto.

LA TIGELLAIA MATTA

Chi è nato e vissuto in Emilia associa la tigella agli odori fragranti, al sapore delizioso dei condimenti e salumi della nostra regione. Per l'impasto usiamo ingredienti semplici e mani sapienti; per il ripieno materie prime a km zero frutto del territorio. Con una cucina su ruote vi riportiamo nel cuore di queste atmosfere emiliane: convivialità, tavolate e tovaglie a quadri!

LA TUA PIADINA SUI VIALI

La Romagna, in centro a Bologna da tanti anni, è di nuovo al Biografilm Park. Dalle ricette della nonna Bice, quattro tipi d'impasti con le farine a km 10 del molino Bassini: la bertinoro spessa, la riccione più sottile e, per chi vuole stare leggero, gli impasti con l'olio extra vergine d'oliva, integrale e nerella con il mallo di noce.

OSTERIA INCASTRATO

Un piccolo angolo d'Abruzzo in pieno centro a Bologna, dove potrete trovare prodotti tipici di primissima qualità quali arrosticini, formaggio fritto, Montepulciano, genziana e molti altri per un pasto veloce o per

trattenervi delle ore con amici, in un'atmosfera amichevole contornata da buona musica. Prezzi bassi, qualità alta! Vi aspettiamo in via del Borgo di San Pietro 13a/13b.

TACO 12

TACO 12 è lo street food messicano racchiuso in un morbido taco. Un concentrato di sapori e profumi intensi dove carne e legumi si accompagnano ad aliños freschi preparati con frutta e verdura di stagione, salse avvolgenti e topping esplosivi.

TERRAZZA "FREAK." – SARDINA & CO.

Quest'anno in terrazza sarà il pesce di Sardina a farla da padrone. Vi proporremo come menù i nostri piatti, sia in versione cono take away, sia in versione piatto da mangiare comodi al tavolo: il Fritto Misto di Sardina, il Baccala fritto, gli Spiedini misti di calamari e gamberi. In più ogni giorno ci sarà una proposta di Risotto di pesce (freddo o caldo) a fantasia dello chef. Per compensare chi invece è affezionato alla "terra", a fianco ci sarà una proposta di salumi e piatti freddi: taglieri classici e taglieri margheritoni, roastbeef, burratine d'andria. E per finire il bar, che vi proporrà una selezione di vini al calice, cocktails tradizionali e pestati, soft drinks, ichnusa alla spina.

TRIVELLA KITCHEN

Nel settembre 2017, per dare continuità ad un precedente progetto basato sulla ristorazione, Luca e Marianna danno vita nella famosa Via del Pratello al Trivella Kitchen. La spiccata creatività in cucina di Marianna lo rende velocemente un punto di riferimento per l'ormai mitico aperitivo monoporzionato, preparato artigianalmente ogni giorno da Marianna e le sue ragazze. Il Trivella Kitchen prenderà parte al Biografilm Festival, per proporre ad un pubblico più ampio ed internazionale alcune specialità della cucina regionale e nazionale, sempre con l'attenzione e la qualità che ormai lo contraddistinguono nel panorama bolognese.

WELLDONE

Welldone Burger è il progetto di hamburgeria gourmet nato a Bologna nel 2013 per dare una reinterpretazione tutta italiana del celebre panino statunitense. Combinando farine biologiche, carni selezionate da allevamenti locali e non intensivi e verdure di stagione, crea un burger davvero "buono", che esalta la qualità e la provenienza dei suoi ingredienti rivolto anche a vegetariani e vegani.

Ufficio stampa nazionale Biografilm Park & Food - Echo:

Stefania Collalto – collalto@echogroup.it – 339.4279472; Andreina Di Sanzo – disanzo@echogroup.it – 329.1467564;

Lisa Menga – menga@echogroup.it – 347.5251051; Giulia Bertoni – bertoni@echogroup.it – 338.5286378

Ufficio stampa locale Biografilm Park & Food – Laboratorio delle parole di Francesca Rossini:

notizie@laboratoriodelleparole.net - Francesca Rossini 335 54 11 331 – Silvia Montanari 339 87 62 443