

BIOGRAFILM FESTIVAL

INTERNATIONAL CELEBRATION OF LIVES

13^A EDIZIONE BOLOGNA 9-19 GIUGNO 2017

Biografilm Food District – Parco del Cavaticcio
1 giugno – 20 giugno 2017

I SAPORI DI BIOGRAFILM PARK: IL BIOGRAFILM FOOD DISTRICT

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

Dall'1 al 20 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 tredicesima edizione, **tre settimane di concerti, spettacoli live e dj-set aperti al pubblico** in un programma che soddisfa tutti i gusti ed 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 del Biografilm Park disponibili anche in comodi menù, sono state accuratamente selezionate dall'International Executive Chef **Michele Casadei Massari**, che ha valutato le 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 del Biografilm Food District

Amor di Patata

Amor di Patata è la nuova tendenza dello Street Food: una vera innovazione 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 abbinata a due delle oltre 20 salse disponibili.

Barimbò

La prelibatezza dei prodotti della Puglia sono un'arte tramandata da generazioni. Con Barimbò nasce un progetto di franchising per la diffusione della cucina barese. I nostri prodotti, in primo luogo panzerotti e focaccia, sono preparati con ingredienti di qualità e cotti/fritti al momento. Barimbò: un brand associato alla bontà e la soluzione per gustare il pasto in modo goloso ed economico.

Bolpetta

Bolpetta è un concetto di ristorazione emiliana informale ma gourmet che vede come grande protagonista la Polpetta. L'offerta prevede ricette realizzate con prodotti italiani freschi e artigianali di alta qualità, preparati "a vista", per offrire al cliente un'esperienza nuova di cibi tradizionali ed un servizio veloce e attento con uno stile contemporaneo, caldo, di raffinata semplicità. Il nome *Bolpetta* racconta di un progetto che nasce proprio intorno all'elogio delle polpette, patrimonio gastronomico internazionale. Non solo quindi il richiamo alla regina POLPETTA, ma anche BOL come Bologna, BOL come (Meat)Balls, BOL come Bollicine.

Chimi Churri

La parola "empanadas" viene dal castigliano "empanar", cioè impanare, chiudere qualcosa in un impasto di pane, in questo caso un impasto di farina di grano con burro, strutto o olio vegetale. Le empanadas sono fatte con un impasto sottile in forma di fagotto, ripieno con un preparato che può essere dolce o salato, a base di carne, verdure o formaggio. Il fagottino così creato viene quindi cotto in forno o fritto. Il nostro locale te ne propone numerose varianti: vieni a trovarci e assaggiale tutte!

Forno Brisa

Il Forno Brisa nasce dalla pazzia idea di ribaltare gli schemi e la concezione della panificazione odierna. Protagonisti di questa rivoluzione sono i cereali, i nostri veri supereroi. Il grandissimo Farro Monococco, i fantastici grani duri Siciliani e le popolazioni di grani evolutivi. I nostri pani sono fatti esclusivamente con lievito madre e con farine semintegrali o integrali macinate a pietra.

La Tua Piadina sui Viali

La Romagna in centro a Bologna da tanti anni, per la prima volta anche a 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.

Macaco Beach

Macaco beach offre ottimi spiedini alla griglia - proposte di carne, pesce e vegetariane da affiancare a vino o cocktails. L'angolo temakeria permetterà di consumare i famosi teamki, "coni" con riso e pesce, icona dello street food giapponese. Innovativa e simpatica la formula "cocktail e lettino" che permetterà di noleggiare un lettino prendisole per un po' di relax serale sul verde prato del Biografilm Park... ovviamente sorseggiando un buon miscelato

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 trattenervi delle ore con amici, in un'atmosfera amichevole contornata da buona musica.

Q5 Alilit

Q5 Alilit è un'attività gastronomia filippina che si dedica con passione alla preparazione di cibi tradizionali a base a carne o verdura. Vi invitiamo a provare il nostro gustoso spiedino di carne di suino, gli spaghetti di soia alla verdura, carne o gamberi, il nostro tradizionale pane al vapore con carne, il siomai, piatto composto da carne tritata arricchito con gamberi e spezie, il nostro adobo con carne di suino o pollo da

accompagnare con salsa di soia, aglio, cipolla e pepe. Vieni a provare il nostro cibo e ad “assaggiare” la nostra cultura!

Società Cooperativa Sociale IT2

Alla trattoria La TÎZ di Villa Pini della Coop Sociale It2 vinci lo stress con la freschezza e la semplicità degli ingredienti. Frise, pomodoro e basilico...un abbondante piatto saporito e leggero, arricchito da acciughe, polpo o burrata, completato da un filo di olio EVO. Le nostre materie prime provengono da fornitori locali, sociali o DOP. Solo stoviglie Eco Bio per rispettare l'ambiente!

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 vegetariani e vegani.

Ufficio stampa nazionale Biografilm Park & Food - Echo:

Stefania Collalto – collalto@echogroup.it – 339.4279472; Stefania Gargiulo – stefaniagargiulo@gmail.com – 334.7562824; 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