

# BIOGRAFILM FESTIVAL

## INTERNATIONAL CELEBRATION OF LIVES

### 13<sup>A</sup> EDIZIONE BOLOGNA 9-19 GIUGNO 2017

**Biografilm Festival si apre alla cultura del cibo nella**



La tredicesima edizione di Biografilm Festival diventa vetrina di buona ristorazione con la **Biografilm Food Academy**, concept dedicato alla cultura del cibo, che offrirà agli ospiti italiani e internazionali del festival l'esperienza di assaporare il gusto della tradizione locale e dell'innovazione eno-gastronomica con incontri e momenti dedicati. Il suggestivo scenario che ospiterà le attività della Academy è il **Sympò**, Ex-Chiesa del 1500 riadattata in location per eventi, situata nel cuore di Bologna, in via Lame.

Al quotidiano appuntamento con pranzi, aperitivi, cene e cocktail per i prestigiosi ospiti del festival, nella Biografilm Food Academy si affiancherà una serie di attività enogastronomiche in cui gli ospiti del festival saranno chiamati a partecipare a **incontri, workshop e show cooking**, in un programma che avrà il suo apice **dal 10 al 14 giugno**: in queste date **tutte le mattine** a partire dalle 11.00 si terrà **un appuntamento di cucina aperto a un pubblico selezionato** che avrà l'opportunità di degustare le pietanze preparate sul posto e di apprendere i segreti della loro produzione **fianco a fianco con gli ospiti del giorno**.

#### **I LABORATORI DELLA BIOGRAFILM FOOD ACADEMY**

I laboratori verranno effettuati da professionisti del settore di riferimento. A seguito della lezione è prevista una degustazione del prodotto finale.

#### **SABATO 10 GIUGNO**

ore 11 @ Biografilm Food Academy - Sympò (Via Lame 83)

**Workshop Due modi per dire Tigella: col Pesto montanaro e con il Gelato di parmigiano al Condimento Amerigo a cura di Trattoria Da Amerigo**

#### **DOMENICA 11 GIUGNO**

ore 11 @ Biografilm Food Academy - Sympò (Via Lame 83)

**Laboratorio di sfoglia fatta a mano a cura di FICO Eataly World SfogliAmo e Associazione Le Cesarine**

#### **LUNEDÌ 12 GIUGNO**

ore 11 @ Biografilm Food Academy - Sympò (Via Lame 83)

## **Workshop di pasticceria a cura della pasticceria La Borbonica**

### **MARTEDÌ 13 GIUGNO**

ore 11 @ Biografilm Food Academy - Sympò (Via Lame 83)

**Laboratorio di gelato a cura di Gelato Museum Carpigiani**

ore 17 @ Biografilm Food Academy - Sympò (Via Lame 83)

**Laboratorio didattico di gelato per bambini a cura di Gelato Museum Carpigiani**

### **MERCOLEDÌ 14 GIUGNO**

ore 11 @ Biografilm Food Academy - Sympò (Via Lame 83)

**Workshop di pasticceria a cura della pasticceria La Borbonica**

**Modalità di accesso: tramite prenotazione fino ad esaurimento posti.**

Prenotazione via mail a: [foodacademy@biografilm.it](mailto:foodacademy@biografilm.it) entro le ore 20 del giorno precedente l'attività.

Con la Food Academy, Biografilm riscopre la **vocazione al buon cibo**: l'esperienza sarà tesa a creare una miscela armonica tra le proposte provenienti dal territorio bolognese e quello nazionale per proporsi poi come punto di riferimento per gli ospiti del festival, i quali saranno invitati a vivere l'esperienza del festival a 360°, in maniera entusiasmante e coinvolgente, non solo attraverso il ricco programma cinematografico, le proiezioni esclusive, gli eventi e i concerti, ma anche attraverso le specialità culinarie italiane.

Il valore e la qualità della Biografilm Food Academy è garantito dal coinvolgimento in qualità di Executive Chef di **Michele Casadei Massari**, chef internazionale, web-influencer e fondatore di *Piccolo Cafe* a New York, e dalla partnership con numerose importanti aziende del panorama eno-gastronomico nostrano, tra cui sono già confermati **Party e Ricevimenti - Camst, Yoga, Apè, Cannamela, i Bibanesi, Liquirizia Amarelli, Alcisa, Filicori Zecchini, Fabbri 1905, Smeg, Marché Nomade, Gelato Museum Carpigiani, Pasticceria La Borbonica, Trattoria da Amerigo, Paolo Atti & Figli.**

**Food & Beverage Operation Director**

**Executive Chef**

**MICHELE CASADEI MASSARI**

**International Restaurateur**

Dopo anni di progetti di ristorazione Italiani ed esteri, un libro in scrittura e variopinte avventure culinarie che lo hanno visto protagonista partecipe in ogni aspetto, tanto nella gestione giornaliera quanto nelle scelte di cucina, oggi Michele risiede e opera a New York dal 2009 come consulente nell'hospitality. CEO, Executive Chef e fondatore di *Piccolo Cafe*, un "piccolo" autentico format di ristorazione Italiana, arido di marketing, che propone semplice cucina Italiana con un marcato accento sulla qualità, l'esecuzione dei piatti, un urban restaurant con formula short order che si distingue per qualità, velocità e innovazione tecniche nel riproporre i grandi classici Italiani. Attualmente Michele e il suo team operano diligentemente in quattro location "vintage", con una quinta in arrivo nella variopinta e aggressiva giungla della ristorazione newyorkese ai piedi del New York Times. La divisione catering da lui creata nel 2014 serve i più prestigiosi brand di New York ed è caterer ufficiale della New York Fashion Week.

**Twitter: @piccolocafenyc @michelecmassari**