

Teksten van films voor FFF 2018

Opening

Donderdag 18 oktober, 19.30uur

Wasted

De documentaire legt bloot hoe voedselverspilling (we gooien jaarlijks voor 1,3 miljard aan voedsel weg) rechtstreeks bijdraagt aan de klimaatverandering. Wasted laat zien hoe iedereen kleine veranderingen kan toepassen om zo een van de grootste problemen van de 21ste eeuw op te lossen. We zien hoe 's werelds meest invloedrijke chef-koks met afval ongelooflijke gerechten weten te maken.

VS | 2017 | 90 minuten | Engels gesproken | Cultura | €10,00

Voordat Wasted gedraaid wordt, wordt het FFF officieel geopend door Gerry Poelert, directeur Cultura. Vooraf een inleiding met fermentatie-specialist Christiaan Weij. Hoe kunnen we verspilling tegengaan. Is het een kwestie van minder kopen, of van anders produceren of koken?



Vrijdag 19 oktober, 10.00uur

Het mysterie van de melkrobots

Johan van Rijthoven is een moderne boer die er alles voor over heeft om een gezond boerenbedrijf over te dragen aan zijn kinderen. Omdat zijn koeien door onverklaarbare redenen niet genoeg melk meer geven, bindt de melkveehouder de strijd aan met de multinational die hem drie ondeugdelijke melkrobots geleverd heeft. Een strijd die leidt tot confrontaties: met zichzelf, met zijn directe omgeving en met onbeheersbare krachten op zijn erf.

Nederland | 2018 | 90 minuten | Nederlands gesproken | CHE | € 10,00/ gratis voor CHE studenten & medewerkers

Na de film is er een gesprek met lokale boeren Conny van den Top en Carola van Ruiswijk over het moderne boerenbestaan. Hoe is het om tegenwoordig boer te zijn? Kan je nog wel je vak uitoefenen, als de overheid de regels voortdurend verandert, de bank de duimschroef aanzet en de consument goedkoop én duurzaam tegelijk wil?



Vrijdag 19 oktober, 14.30uur

Hummus! The movie

In Hummus! The movie! zien we hele verschillende mensen, zoals een islamitische vrouw, een christelijke arabier en een altijd lachende joodse man. Ondanks hun verschillen, delen ze 1 liefde; de liefde voor hummus. Niemand weet precies waar het oorspronkelijke recept vandaan komt, wel dat er een wereld aan variaties mogelijk is. Kom langs en duik in de heerlijke wereld van de hummus.

Israël | 2017 | 72 minuten | Engels gesproken | Nederlands ondertiteld | Cultura | € 15,00

Na de film kun je genieten van een proeverij van verschillende variaties van hummus uit diverse landen, gepresenteerd door Stichting Sabiel.



Vrijdag 19 oktober, 20.00 uur

Sideways & wijnproeverij

Een week voor het huwelijk trekken twee veertigers er samen op uit voor een wijntoer door de Santa Ynez-vallei in Californië. Miles is leraar Engels, mislukt als schrijver en nogal neerslachtig sinds zijn scheiding twee jaar geleden. Zijn studievriend Jack is een soapacteur die op het punt staat te gaan trouwen. Jack's doel is om deze week minstens één keer voor zijn huwelijk met een vrouw het bed in te duiken. Hij is van mening dat dit Miles ook goed zou doen.

VS | 2005 | 126 minuten | Engels gesproken | Nederlands ondertiteld | Cultura | € 15,00 euro (plus wijnarrangement)

Na de film laten de "Meisjes van de wijn" drie heerlijke wijnen uit Californië proeven. Je kijkt, ruikt en proeft mooie wijnen uit deze beroemde wijnstreek.



Zaterdag 20 oktober, 14.00uur

Kinderactiviteiten (3-12 jaar)

Kom spelen en proeven in Cultura tijdens de kindermiddag van het FoodFilmFestival.

Entree € 5,00 (inclusief film)

Zaterdag 20 oktober, 15.30 uur

Pieter Konijn & kinderactiviteiten

Verfilming van het prachtige verhaal van Beatrix Potter over een eigenwijs konijn dat probeert de moestuin van boer Verhoef binnen te dringen. De strijd tussen Pieter en meneer Verhoef om de moestuin loopt ontzettend uit de hand, terwijl ze allebei proberen in de smaak te vallen bij buurvrouw Bea, die wel van dieren houdt. Komt dat wel goed?

Groot-Brittannië, 2018 | 95 minuten | Nederlands gesproken | € 5,00



Zaterdag 20 oktober, 20.00uur

The hundred-foot journey

Heerlijke feelgood movie waarin de gehele familie Kadam verhuist van India naar het pittoreske Saint-Antonin-Noble-Val in Zuid-Frankrijk, om daar een echt Indiaas restaurant te openen. De eigenaresse van het klassieke Franse restaurant Madame Mallory, protesteert echter hevig. Dit escaleert in een flinke vete tussen de twee restaurants. Het wordt pas echt gecompliceerd als zoon Hassan valt voor zowel de Franse haute cuisine als voor souschef Marguerite.

Groot-Brittannië | 2014 | 118 minuten | Engels gesproken | Nederlands ondertiteld | Cultura | € 10,00



Zondag 21 oktober, 11.00uur

Ramen Heads & lunch van Cha House

Wat begon als een snelle, eenvoudige en vooral voedzame soep voor de hongerige bevolking in het naoorlogse Japan, is inmiddels uitgegroeid tot een ware cultus. Devote fans, *ramen heads*, reizen stad en land af op zoek naar de ultieme ramen: wie maakt de beste *tonkotsu*, *shio* of *miso ramen*? Tomita Osamu is al drie jaar achter elkaar uitgeroepen tot de beste ramenchef van Japan. Uitgebreid komen zijn ingrediënten en werkwijze in beeld. Geheimen heeft hij niet, obsessief is hij wel: altijd op zoek naar de beste gedroogde sardines of de lekkerste varkenskop voor zijn bouillon. Ook andere chefs komen aan bod, zoals Fukuja, bij wie de tijd stil heeft gestaan, en Ichifuku, bekend van haar beroemde *miso ramen*.

Japan | 2017 | 93 minuten | Japans gesproken | Nederlands ondertiteld |
Cultura & Cha House | € 17,50 met lunch

Na vertoning van de film begeven we ons naar het Edese Cha House, de Chef van dit Aziatische toprestaurant heeft een heerlijke Ramen-lunch bereid. De lunch zit bij de filmprijs in, drankjes reken je zelf af bij Cha House.



Zondag 21 oktober, 15.00 uur

Constructing Albert

Constructing Albert is een documentaire over chef Albert Adrià, die een van de hoofdrollen speelde in het ontstaan van elBulli aan de Costa Brava. Samen met zijn broer Ferran Adrià is hij de drijvende kracht achter dit beste restaurant ter wereld. Enigma, het meest ambitieuze project van zijn leven, opent met een helder doel: een van de beste restaurants ter wereld worden. Op deze manier wil hij uit de schaduw stappen van El Bulli en het Pantheon der grote chefs betreden.

Spanje | 2017 | 82 minuten | Spaans gesproken | Nederlands ondertiteld |
€ 10,00

De film wordt nabesproken met verschillende succesvolle Chef koks, natuurlijk onder het genot van een mooi hapje en een lekker glas. Hoe is het om in een sterrenrestaurant te werken? Hoe ontwikkel je je eigen signatuur als chef?

