

DOC WINE TRAVEL FOOD PER EFFETTI BENEFICI DA CONNUBIO CIBO-VINO-CINEMA

11 Novembre 2017

di Redazione



ROMA – Presentato presso la Terrazza degli Aranci del Rome Cavalieri, Waldorf Astoria Hotels & Resorts, casa dello chef Tre Forchette **Heinz Beck**, il progetto Doc Wine Travel Food promosso da Gambero Rosso, attraverso la sua Fondazione, con la Fondazione Policlinico Universitario A. Gemelli e MediCinema Italia Onlus in collaborazione con la Fondazione Cinema per Roma, per la promozione e la valorizzazione degli effetti benefici del food & wine, inseriti in un contesto culturale in cui è il cinema a tracciare i confini.

Per un anno, da novembre 2017 a novembre 2018, molteplici attività divise in più campi d'azione, animeranno questo progetto unico e trasversale che comprende numerose

iniziative legate al Food & Wine.

Gambero Rosso, forte dell'ultraventennale produzione audiovisiva in ambito food & wine sul canale Sky 412, lancia la terza edizione del concorso Doc Wine Travel Food rinforzando la sua attenzione alle produzioni audiovisive a tema enogastronomico, con forte attenzione ai territori. Il concorso è aperto a registi amatoriali e professionisti, nonché agli studenti delle Accademie di cinematografia e delle Università italiane che potranno presentare le loro produzioni audiovisive a tema food & wine. I progetti più meritevoli, selezionati da un'attenta giuria, verranno premiati durante l'edizione 2018 della Festa del Cinema di Roma.

Il Bando sarà disponibile dal 1° dicembre 2017 nella sezione speciale sul sito www.gamberorosso.it/it/doc-wine-travel-food.

Durante tutto il periodo di svolgimento del progetto, verranno proposte proiezioni di film all'interno della sala cinematografica realizzata da MediCinema Italia Onlus sita all'interno del Policlinico Universitario A.Gemelli di Roma. Lo spazio accoglie i pazienti e i loro familiari, al fine di offrire sollievo ai malati e affiancare un nuovo servizio e strumento di cura alle terapie tradizionali.

Durante la proiezione di alcune delle pellicole in programma, Gambero Rosso, attraverso la sua Fondazione, proporrà, in collaborazione con Cinegustologia, degli assaggi gastronomici che aiuteranno gli spettatori, attraverso il gusto, a percepire ancora meglio le sensazioni lasciate dal film, alla presenza di nomi noti della ristorazione italiana.

Ad integrazione delle attività dell'intero progetto, è previsto, per la primavera 2018, la realizzazione di un corso di alta specializzazione rivolto ad operatori del settore ristorativo e medico in collaborazione con Gambero Rosso Academy e la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

8 appuntamenti alla Città del gusto di Roma tra cene e degustazioni cinegustologiche. La Cinegustologia permette di descrivere un film come avesse un sapore e delle consistenze, raccontando una pellicola attraverso un piatto che all'interno abbia gli stessi elementi gustativi e tattili.

I commensali, quindi, attraverso le percezioni e le emozioni che vengono normalmente sprigionate dalle scene dei film, vivranno così un'esperienza sensoriale coinvolgente, interessante ed in grado di sottolineare la capacità del cibo e del cinema di creare vere e proprie emozioni. I presenti potranno quindi assaporare e degustare nel dettaglio tutti i prodotti enogastronomici e le ricette presenti, immergendosi completamente negli aromi, nei

sapori e, soprattutto, nelle sensazioni.