**Gastronomi Randevusu Özel Gösterimleri**

**Atlas Sineması**

1. **WANTON MEE (2016)**

**Yön: Eric Khoo**

**16.12.2016 Cuma 13.30 Atlas Sineması-Büyük Salon**

**Filmi sunan: Hülya Ekşigil**

Ülkemizde yaşanan değişimin bir benzeri, Singapur’da da yaşanmakta, mahalleler yerini sitelere, o mahallelere yakın merkezlerdeki küçük restoran ve büfeler de yerini alışveriş merkezlerine bırakmakta. Ama, küçük restoran ve büfelerin yeme içme kültüründe özellikle önemli bir yer kapladığı Singapur’da bu durum geleneksel yemeklerin de tehlikeye girmesi demek. Film, gastronomi yazarı Chun Feng Koh’un gözünden bu değişimi ve değişimin toplumsal etkilerini ele alıyor.

1. **NOMA- Benim Güzel Fırtınam / NOMA -MY PERFECT STORM (2016)**

**Yön: Pierre Deschamps**

 **16.12.2016 Cuma 16.00 Atlas Sineması-Büyük Salon**

**Filmi sunan: İnci Özay Hatipoğlu**

Film, cesur, çok riskli ama sonuçta çok başarılı olmuş bir girişimin hikâyesini anlatıyor. Yönetmen Pierre Deschamps, üç yıl boyunca, İskandinav gastronomisinin öncü ismi René Redzepi’nin hayatını tüm yönleriyle gözlemleyerek, NOMA’nın yaratıcısının çok yönlü bir portresini yarattı. Pierre Deschamps, ilk uzun metraj filmi NOMA – MY PERFECT STORM’da, tutkunun, renk patlamalarının ve fantastik yemeklerin hızlı akan dünyasına davet ediyor bizi. Dehası sürekli elinin altında bir araç, René Redzepi, vahşi doğayla oynuyor ve unutulmuş bir besinler âlemini hepimizin anlayabileceği bir gastronomi diline tercüme ediyor.

NOMA - MY PERFECT STORM, René Redzepi’nin eşi benzeri olmayan zihnine yaratıcılıkla dolu bir yolculuk.

1. **Hayat Tiyatrosu / THEATER OF LIFE (2016)**

**Yön: Peter Svatek**

**18.12.2016 Pazar 11:00 Atlas Sineması-Büyük Salon**

**Filmi sunan: Yard. Doç. Dr. İlkay Kanık**

Bu sene San Sebastian Film Festivali’nin Culinary Zinema bölümünde gösterilen ve ödüle layık görülen film, yemek ve hayat üzerine son derece etkileyici bir belgesel. Dünyanın en önemli şeflerinden Massimo Bottura liderliğinde Milano’da eski bir tiyatro binasında kurulan aşevinin hikayesi... Bottura’nın başlattığı proje kapsamında sadece Milano Fuar’ından çıkan atık gıda malzemelerinin kullanıldığı aşevinde 40 gün boyunca her gün dünyanın ünlü şeflerinden birisi evsizler ve mülteciler için muhteşem lezzetler yaratmış.

1. **Asado Hakkında Her Şey / ALL ABOUT ASADO (2016)**

**Yön: Mariano Cohn, Gaston Duprat**

**18.12.2016 Pazar 13:30 Atlas Sineması-Büyük Salon**

**Filmi sunan: Aylin Öney Tan**

Arjantinlilerin et düşkünlüğü ünlüdür. Özellikle de barbekü düşkünlüğü… Hatta sadece barbekü üzerine okulları bile var. Okula başvurular az olmamakla birlikte, elbette kime sorarsanız sorun, en iyi barbeküyü de kendisi yapmaktadır. Arjantin’de geleneksel mutfak kültürünün yanı sıra yaşam kültürünün de önemli bir parçası olan bir ritüeli ele alan film ülkedeki toplumsal hayata da ayna tutuyor

1. **Böcekler / BUGS (2016)**

 **Yön: Andreas Johnsen**

 **19.12.2016 Pazartesi 13:30 Atlas Sineması-Büyük Salon**

 **Filmi sunan: Nilhan Aras – Gastro Dergisi Genel Yayın Yönetmeni**

Dünyadaki açlık sorunu böcek yiyerek aşılabilir mi?

7,4 milyon insanın yaşadığı günümüz dünyasında, yeterli oranda yiyecek üretmek giderek zorlaşmaktadır. Bu devasa nüfusu beslemek için endüstriyel tarım ve hayvancılık, organizmaların genetiğini değiştirme gibi yöntemler kullanılmakta, ama şu anki nüfus artışıyla tüm bunların da yeterli olmayacağı öngörülmektedir. Bu noktada bilim insanları, yüzyıllardır birçok ulus tarafından bir gıda maddesi olarak tüketilen böceklerin protein kaynağı olarak tüm dünyada tüketilebileceğini önermişler, Birleşmiş Milletler de bu fikri desteklemiştir; nitekim her yerde böcek vardır. Ünlü Danimarkalı belgeselci Andreas Johansen, Nordic Yiyecek Laboratuvarı’ndan bir ekiple dünyanın dört bir tarafını dolaşarak böceklerin yemek kültürleri içindeki yerini inceliyor.

1. **Sınırların Dışında. Mugaritz, Yeni bir yol / OFF-ROAD. MUGARITZ, FEELING A WAY (2015)**

**Yön: Pep Gatell**

**20.12.2016 Salı 16:00 Atlas Sineması-Büyük Salon**

2015 yılında San Sebastián Film Festivali’nin, 2016 yılında da Berlin Film Festivali’nin Gastronomi bölümünde gösterilen, ünlü Katalan tiyatro grubu La Fura dels Baus’un kreatif direktörünün felsefi ve davranış bilimsel belgeseli Off-Road, Bask restoranı Mugaritz’in arka planındaki fikirleri ve işleyişi gözler önüne sürüyor. Andoni Luis Aduriz, dünyanın en iyi restoranlarından birini açmanın hayallerini kuruyordu. Yarattığı şey ise Mugaritz’i onun hayal ettiğinden çok daha farklı noktalara taşıyan multidisipliner bir ekip oldu. Gün be gün, bu ekip, onun ilk hayal ettiği ideal senaryodaki beklentilerinin fazlasıyla ötesine geçmeye devam ediyor.

**7. TÜRK MUTFAĞINA ÖVGÜ/ THE TURKISH WAY**

**İspanya / Spain - 2016, 120’**

**İspanyolca; Türkçe, İngilizce altyazılı**

**Spanish; Turkish, English s.t.**

**A 19 Pzt. Mon. 16.00 / H 21 Çarş. Wed. 13.30**

**Yönetmen / Director:** Luis González

**Senarist / Screenwriter:** Luis González, Andrea Gómez, Ángel Lafuente

**Görüntü Yönetmeni / Cinematographer:** Jaime Rebato

**Müzik / Composer:** Sophie Abraham Ebbinge

**Kurgu / Editor:** Miguel Burgos

**Yapımcı / Producer:** Manuel de Mora-Figüeroa

**Oyuncular / Cast:** Joan Roca, Josep Roca, Jordi Roca, Mehmet Gürs, Sina Sucuka

**Yapım Şirketi / Production Company:** Contents Area SL

2015’te dünyanın en iyi restoranı seçilen El Celler de Can Roca’nın üç şefi BBVA işbirliğiyle çıktıkları, Arjantin ve ABD ile başlayan dünya turunun sinemaya aktarılan ikinci halkasında, genç şefler, someliyeler ve yerli üreticilerin rehberliğinde Türkiye’nin gastronomik potansiyelini keşfediyor. Mutfak şefi Joan Roca İzmir ve Tire’ye, tatlı şefi Jordi Roca Gaziantep’e, someliye Josep Roca ise şarap araştırmaları için Trakya, Bozcaada ve Kapadokya’ya gidiyor. Sonra hep birlikte Türk mutfağını dünyaya duyuracak bir gastronomi devrimi hazırlığı içindeki bir grup genç şefle tanışıyorlar.

Dünya galası bu yıl San Sebastian Film Festivali’nde yapılan “Türk Mutfağına Övgü” bize kendi mutfağımıza farklı bir gözle bakmak için bulunmaz bir fırsat sunuyor.