

**14.12.2016**

**SİNEMA HİÇ BU KADAR LEZZETLİ OLMAMIŞTI!**

**TÜRSAK Vakfı’nca gerçekleştirilen 19. Randevu İstanbul Uluslararası Film Festivali, sinemaseverleri yepyeni bir lezzetle buluşturuyor:**

**Perde, Gastronomi Filmleri’nin!**

Sinemaseverler için yıl son ‘randevu’su niteliğiyle klasikleşen **Randevu İstanbul Uluslararası Film Festivali**, 19. yılında takipçilerine çok lezzetli bir sürprizle sesleniyor. Geleneksel bölümlerine bu yıl iki yeni bölüm ekleyen festival, bunlardan biri olan **“Gastronomi Randevusu”** ile sinema ve mutfak lezzetlerini birleştirerek eşsiz bir sunuma imza atacak.

Türkiye Sinema ve Audiovisual Kültür Vakfı (TÜRSAK) tarafından T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın desteği ile gerçekleştirdiği festivaldeki gastronomi filmleri; Türk mutfağındaki yenilikçi hareketten sokak satıcılarıyla birlikte yok olup gitme tehlikesiyle karşı karşıya olan geleneksel mutfaklara, dünyadaki açlık sorununa yönelik çözüm önerilerinden kendi ülkelerinde devrim yapmış şeflerin hikayelerine kadar geniş bir yelpazede ‘yeme içme’ meselesini de masaya yatıracak.

Bölümün en göze çarpan filmi; ***“Türk Mutfağına Övgü” (The Turkish Way)***, dünyanın en iyi restoranlarından El Celler de Can Roca’nın sahibi, Roca kardeşlerin Türk mutfağını keşif hikâyesi. Türkiye’nin önde gelen şeflerinin ve gastronomi üzerine birikim sahibi isimlerin eşlik ettiği bu gezi, bizim için de kendi mutfağımızı, uzmanların gözünden yeniden tanıma ve anlama şansı sunuyor. Aralarında Mehmet Gürs’ün de yer aldığı en iyi Türk şeflerden bazılarının öncülük ettiği mutfak hareketinin doğuşunu belgelemesi açısından da son derece önemli olan film, **19 Aralık Pazartesi** saat **16:30**’da **Mehmet Gürs**’ün sunumuyla **Atlas Sineması**’nda özel bir gala ile seyirci karşısına çıkacak.

Ünlü Bask restoranı Mugaritz’in hikayesi ise Pep Gatell’in yönettiği ***“Sınırların Dışında; Mugaritz, Yeni Bir Yol” (Off-road; Mugaritz, Feeling a Way)*** filminde saklı. San Sebastián ve Berlin Film Festivali’nin Gastronomi seçkilerinde yer alan belgesel, dünyanın en iyi restoranlarından birini yaratan Andoni Luis Aduriz’in kurduğu Mugaritz’in arka planındaki fikirleri ve işleyişi gözler önüne seriyor. Filmin gösterimi **20 Aralık Salı** saat **16:00**’da **Atlas Sineması**’nda yapılacak. Gösterimden önce Burçak Evren ve Yard. Doç Dr. İlkay Kanık’ın Türkiye’de ve dünyada yemek-sinema ilişkisini ele alacakları bir söyleşi gerçekleştirilecek.

Arjantinliler’in en büyük düşkünlüğü olan barbekü ise ***“Asado Hakkında Her Şey” (Todo Sobre el Asado)*** filmine ilham verdi. Mariano Cohn ve Gaston Duprat’ın yönettiği film, Arjantin’de geleneksel mutfak kültürünün yanı sıra yaşam kültürünün de önemli bir parçası olan bir ritüeli ele alarak toplumsal hayata da ayna tutuyor. Film; Hürriyet Daily News yazarı, gastronomi rehberi ve Ankara Slow Food hareketinin öncüsü Aylin Öney Tan’ın sunumuyla **18 Aralık Pazar** saat **13.30**’da **Atlas Sineması**’nda beyaz perdede olacak.

***“Noma, Benim Güzel Fırtınam” (Noma, My Perfect Storm)***, 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 gözlemlerken Redzepi’nin, vahşi doğayla oynayıp unutulmuş bir besinler alemini gözler önüne sermesini de kayıt altına almış. Film, **16 Aralık Cuma** saat **16.00**’da **Atlas Sineması**’nda gösterilecek. Filmin sunumu gastronomi eğitimini, Amerika Johnson & Wales Üniversitesi’nde tamamlamış, pek çok üst düzey otel ve restoranda çalışmış ve halen 5 yıldızlı otel ve restoran personeline eğitim vermekte olan İnci Özay Hatipoğlu tarafından yapılacak.

Geleneksel mutfağını fast- food zincirlerle takas etmekten memnun olmayan bir tek biz değiliz; Singapur da aynı dertten muzdarip. Eric Khoo’nun yönettiği ***“Wanton Mee”***, gastronomi yazarı Chun Feng Koh’un gözünden bu değişimi ve değişimin toplumsal etkilerini ele alıyor. Festival seyircileri, bu hem aşina hem de orijinal deneyime, gazeteci ve Montreal’de Türk yemekleri kursu veren Hülya Ekşigil’in sunumunun ardından **16 Aralık Cuma** saat **13.30**’da **Atlas Sineması**’nda eşlik edebilecek.

Peter Svatek’in yönettiği ***“Hayat Tiyatrosu” (Theater of Life)*** ise muhteşem bir projenin hikayesi: Milano Fuarı’ndan çıkan atık gıda malzemeleri, dünyaca ünlü şefler tarafından 40 gün boyunca aşevi sakinleri için harika yemeklere dönüştürülüyor. Bu harikulade fikri ve gerisinde yatanları, **18 Aralık Pazar** saat **11.00**’de **Atlas Sineması**’nda izlemek ve gösterim öncesinde Beykent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi ve Gastro Gösteri kitabının yazarı Yrd. Doç. Dr. İlkay Kanık’tan dinlemek de mümkün olacak.

Ve dünyadaki açlık sorununa bambaşka bir bakış; bu sorunu böcek yiyerek aşabilir miyiz? Soruyu, ***“Böcekler” (Bugs)*** adlı filmi ile yönetmen Andreas Johnsen soruyor. Sadece o değil elbette; bilim insanları, yüzyıllardır birçok millet tarafından bir gıda maddesi olarak tüketilen böceklerin protein kaynağı olarak tüm dünyada tüketilebileceğini önermiş, Birleşmiş Milletler de bu fikri desteklemiş. Johansen de bundan hareketle Nordic Yiyecek Laboratuvarı’ndan bir ekiple dünyanın dört bir tarafını dolaşarak böceklerin, yemek kültürleri içindeki yerini inceliyor. Filmin, gösterimi **19 Aralık Pazartesi** saat **13:30**’da **Atlas Sineması**’nda ve gösterim öncesindeki sunumu ise Gastro Dergisi Genel Yayın Yönetmeni Nilhan Aras tarafından gerçekleştirilecek.

<http://tursak.org.tr>

<http://randevuistanbul.tursak.org.tr>

[Facebook/randevuistanbul](https://www.facebook.com/randevuistanbul/?fref=ts)

[Twitter/randevuistanbul](https://twitter.com/randevuistanbul)

[Instagram/randevuistanbul](https://www.instagram.com/randevuistanbul/)

**Detaylı Bilgi ve Görsel İçin:**

**ZB Medya&İletişim**

TEL: 0212 2274005 | CEP: 0532 4761329 – 0535 2665144

batuhanzumrut@zbiletisim.com & berksenoz@zbiletisim.com