

**16.12.2016**

**EN LEZZETLİ FİLMLER, USTALARIN SUNUMUYLA SEYİRCİ KARŞISINA ÇIKTI**

**Bu yıl yepyeni bölümü Gastronomik Devrim ile sinemaseverleri heyecanlandıran 19. Randevu İstanbul Uluslararası Film Festivali’nde en lezzetli filmler, ustaların sunumuyla gösterime başladı. Bugün; şef İnci Özay Hatipoğlu’nun sunumuyla “NOMA: Benim Güzel Fırtınam” ve Hülya Ekşigil’in sunumuyla “Wanton Mee” filmleri seyirciyle buluştu.**

Türkiye Sinema ve Audiovisuel Kültür Vakfı’nın (TÜRSAK) T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın desteği ile gerçekleştirdiği 19. Randevu İstanbul Uluslararası Film Festivali’nin merakla beklenen yeni bölümü Gastronomik Devrim’de özel sunumlu gösterimler başladı.

Bugünkü ilk sunum; dört kez dünyanın en iyi restoranı seçilen NOMA’nın şefi Rene Redzepi’nin hikayesinin anlatıldığı, “NOMA: Benim Güzel Fırtınam” filminden önceydi. Şef İnci Özay Hatipoğlu, filmden önce seyircilere Rene Redzepi’nin şöhretini neye borçlu olduğunu detaylarıyla anlattı:

“Danimarka ve gastronomi kelimelerini yan yana telaffuz ettiğimizde NOMA öncesi ve sonrası olarak ikiye ayırabiliriz. NOMA’nın şefi Rene Redzepi’nin kendi özüne gidişini anlatan bir hikâye olarak görür herkes aslında; sadece biraz sonra izleyeceğimiz belgeseli değil NOMA’nın kendi hikayesini de. Tamamen yenilikçi bir İskandinav mutfağı oluşturmak gerçekten son derece zor. Çünkü tahmin edersiniz ki Danimarka gibi bir coğrafyada sadece geleneksel ve mevsimlik malzemelerle yemek hazırlanıyor. Yılın çoğunu karlar altında geçiren bu coğrafyada çeşitli malzemeleri bulmak son derece zor. Rene Redzepi son derece cesur ve yaratıcı bir kişilik olarak NOMA ile birlikte dünyanın en iyi restoranı seçiliyor. Ve bunu tamamen içinde bulunduğu coğrafyanın malzemeleriyle yapıyor. Ama bir yandan da oldukça sade. Çünkü tamamen içsel bir yolculuk olarak görüyor bunu; kendi geçmişine, yaşadığı yere ve ileride yapmak istediklerine doğru”

Pierre Deschampes, film için üç yıl boyunca, İskandinav gastronomisinin öncü ismi Rene Redzepi’yle neredeyse birlikte yaşadı. Başlangıçta Danimarkalılar tarafından yarı Arnavut, yarı Danimarkalı kökeninden dolayı dışlanan Redzepi, Hamlet’ten sonra belki de dünyanın en tanınmış Danimarkalısı oldu. NOMA’nın açılışında kendiyle dalga geçilen Redzepi, şu anda gurme mutfağı dünyasının en önde gelen şefi haline geldi.

Bir diğer sunum ise “Wanton Mee” filmi için Hülya Ekşigil tarafından gerçekleştirildi. Filmi, ‘ilginç ve naif’ olarak niteleyen Ekşigil, şöyle konuştu:

“Film, Singapur’da geçiyor; Singapur küçük bir ülke ve benden daha genç, 1963’te bağımsızlığını kazanmış. Malezyalılar, Çinliler ve Hintler yaşıyor ve hepsinin mutfağı var bu ülkede. Bu mutfaklar aslında birbirinden ayrı ama son yıllarda onlar da iç içe geçmeye başlıyor. Çok kısa sürede müthiş bir refah çizgisi yakalamış bir yer. Fakat bu değişim, mutfakta da değişimi getiriyor. Biraz bizim ülkemizdekine benzer şekilde geleneksel mutfağı kaybetme korkusu yaşıyor. Bir yemek yazarının gözünden anlatılan bu hikâyede biraz eskiye özlem ve mevcut yemek kültürünü kaybetme korkusu var”

Eric Khoo’nun yönettiği film, son yıllarda Singapur’da küçük restoran ve büfelerin, yeni açılan büyük mağazalar ve alışveriş merkezleriyle hayatî rekabetini ele alıyor. Film bu yıl Berlin ve San Sebastian festivallarinde gösterildi.

**19.Randevu İstanbul Uluslararası Film Festivali’nde 18 Aralık Pazar…**

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, 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.

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 saat **13.30**’da **Atlas Sineması**’nda beyaz perdede olacak.

Bu yıl San Sebastian Film Festivali’nin yarışma seçkisinde yer alan ve Fransız Yeni Dalga’sından izler taşıyan ***“İlk Aşk” (La Reconquista),*** filmin başrol oyuncusu **Francesco Carril** ve yapımcısı **Javier LaFuente**’nin katılımıyla saat **16:00**’da **Atlas Sineması**’nda gösterilecek. Gösterim sonrası **Francesco Carril** ve **Javier LaFuente** seyircilerin sorularını yanıtlayacak.

Belgesel ile kurgu, gerçek ile hayal arasındaki sınırları zorlayan ve film yapma sürecine bakan filmleri ile İspanyol sinemasında bir öncü sayılan İspanya’nın en saygın ve en etkili arthouse yönetmenlerinden Jose Luis Guerin’in son filmi ***“Periler Akademisi” (La Academia de Las Musas)*** saat **19:00**’da **Atlas Sineması**’nda gösterilecek.

Günün son filmi yine **Atlas Sineması**’nda saat **21:30**’da gösterilecek. Haksız yere 30 yıl cezaevinde yatan bir kadının intikam hikayesinin anlatıldığı Lav Diaz’ın bu yıl Venedik Film Festivali’nde Altın Aslan ödülünü kazanan filmi **“Giden Kadın” *(The Woman Who Left).***

<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