

Comune di Darfo Boario Terme

Piazza Colonnello Lorenzini, 4
Ufficio Relazioni col Pubblico - Tel. 0364 541106



Gruppo Ristoratori Valle Camonica

Federazione Italiana Esercenti Pubblici
e Turistici - Federazione di Brescia
Via Emilio Salgari, 2/6 - Tel. 030 2421697

Sede di Darfo Boario Terme
Vicolo Canale, 6 - Tel. 0364 535375



www.comservizi.it



I coupon di ingresso gratuito alle serate sono distribuiti esclusivamente ad invito dai ristoranti della rassegna gastronomica "settimane della gastronomia camuna", dai commercianti e dalla Confesercenti di Darfo Boario Terme, dal Comune di Darfo Boario Terme e dalla Direzione del Cinema Garden.

Ad ogni invitato verrà donato un **prodotto cosmetico** offerto da



in collaborazione con:



Nell'ambito della manifestazione gastronomica

settimane
della gastronomia camuna®

nona edizione - autunno 2010



Con il patrocinio della
Città di
Darfo Boario Terme



Cinema & Cibo

**Tre incontri all'insegna
del buon cinema
con piccolo dessert**

4ª edizione

ottobre 2010

Cinema Garden

Via Lorenzetti
Darfo Boario Terme





Cinema & Cibo

Si ripresenta con grande entusiasmo la quarta edizione di "Cinema & Cibo", rassegna cinematografica ed enogastronomia, dove la parola d'ordine è degustazione e buon cinema.

Dopo il notevole successo riscontrato nelle precedenti edizioni a partire dal 2007, la Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici di Brescia, di concerto con l'Assessorato al Turismo e Commercio, ha voluto fortemente riproporre la rassegna mettendo al centro dell'attenzione la cultura gastronomica, il cibo come elemento catalizzatore di sentimenti e di ritrovo conviviale.

È stato mantenuto il **pomeriggio dedicato ai bambini** con una proiezione tutta per loro, a seguire un originale merenda tradizionale sana e genuina.

L'iniziativa ha lo scopo di coinvolgere i commercianti e soprattutto i ristoratori della Città in un progetto a favore della clientela, alla quale verrà data la possibilità di accedere alle serate a tema mediante coupon omaggio. L'aspetto visivo si unirà a quello degustativo con il "brindisi della buona notte" fatto di assaggi culinari ed offerti da ristoratori locali sostenitori dell'iniziativa, riscoprendo anche le nostre tradizioni.

Ogni invitato riceverà in omaggio un prodotto cosmetico realizzato per l'occasione da "Girzi Line - Cosmetici Naturali Boario Terme".

Non un evento finalizzato al solo divertimento, ma il significato dell'amore per il cibo in tutte le sue forme, il racconto del rito alimentare come espressione di una cultura o di un sapere, come elemento emblematico di una condizione sociale, come passione e/o ossessione.

Franco Camossi
Assessore
al Turismo e Commercio

Marcello Plati
Responsabile Confesercenti
Valle Camonica

Domenica 10 ottobre ore 15.30

"Totò sapore" di Maurizio Foresti

Film d'animazione che narra di un giovane cantastorie nella Napoli del 1700 che intrattiene la popolazione affamata parlando di cibo: pranzi succulenti, pietanze abbondanti e sopraffine, leccornie gustose che se non sfamano almeno servono a dare un poco d'illusione e allegria. Alla fine il giovanotto in alleanza con altri e utilizzando coraggio e fantasia inventerà un cibo che darà gioia a tutti e che ancora oggi è l'alimento più consumato al mondo.

Al termine una merenda tradizionale sana e genuina: SPONGADA E GELATO offerto da:
Gelatissimo produzione artigianale - Darfo B.T.
Pasticceria Pescali - Darfo B.T.

Giovedì 21 ottobre ore 20.30

"Rupi del vino" di Ermanno Olmi

Un nuovo documentario del regista di Terra Madre dedicato al mondo contadino. Rupi del Vino narra della Valtellina e della viticoltura eroica che da secoli si esercita nelle valli alpine. La viticoltura terrazzata della Valtellina è candidata ad ottenere dall'Unesco il riconoscimento di Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Questo documentario ne illustra il significato, l'espressione, la poesia, l'amore, la tenacia e la volontà delle genti alpine per salvaguardare la terra e i suoi frutti.

Presentazione a cura di **Fondazione Fojanini e Fondazione ProVinea** "Vita alla Vite di Valtellina"

Al termine degustazione di vini offerti da: **Consorzio Valcamonica IGT/Consorzio Tutela Vini di Valtellina**

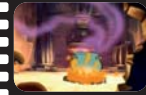
Giovedì 28 ottobre ore 20.30

"Julie & Julia" di Nora Ephoron

Julie Powell, una giovane trentenne, ha bisogno di qualcosa che spezzi la monotonia della sua esistenza così decide di cucinare nell'arco di un anno tutte le 524 ricette del libro "Mastering the art of French Cooking", scritto da Julia Child, sorta di Bibbia culinaria che negli anni cinquanta ebbe grande successo in America.

Al termine piccolo brindisi della buona notte offerto da: **Ristorante San Marco - Ponte di Legno**

Programma



Programma