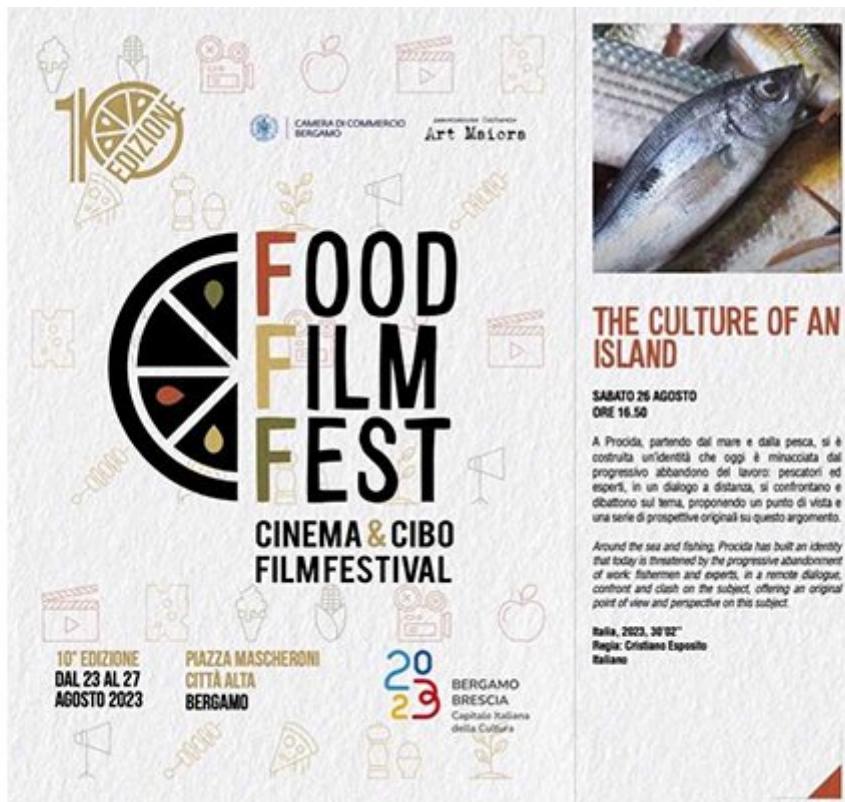


# “La cultura di un’isola”. Il docufilm sulla pesca a Procida al Food Film Fest di Bergamo

Data: 8 ottobre 2023 | Autore: Nicola Cundò



Diretto da Cristiano Esposito e promosso dalla Fondazione Campania dei Festival “La cultura di un’isola” è finalista alla X edizione del Food Film Fest di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura. Proiezione sabato 26 agosto ore 16:50 in Piazza Mascheroni

“La cultura di un’isola” il corto documentario sulla pesca a Procida, diretto dal regista Cristiano Esposito e scritto da EsseCcì Scripts, è finalista nella sezione Documentari alla X edizione del Food Film Fest di Bergamo, il festival internazionale di Cinema e Cibo ideato dall’associazione culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo e inserito, dal 23 al 27 agosto, nel programma di Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023. Proiezione sabato 26 agosto ore 16:50 in Piazza Mascheroni, nel cuore della Città alta. I vincitori saranno divulgati attraverso il canale TV di Gambero Rosso (Sky 133 e 415).

Da una Capitale della Cultura all’altra. Selezionato tra 500 film, provenienti da oltre 80 nazioni, in una rosa di 31 opere che propongono un nuovo modo di pensare il cibo – suddivise nelle categorie Doc, Movie e Animazione – il film è, infatti, stato prodotto dalla Cooperativa Ar.Tu.Ro – Procida TV con fondi POC Campania 2014/2020 per Procida Capitale 2022 e promosso da Regione Campania, Fondazione Campania dei Festival e Procida Capitale Italiana della Cultura 2022.

Racconta il mondo della pesca, la sua cultura e le opportunità lavorative, a cavallo fra tradizione e innovazione, offerte dalla pesca tradizionale, dal pescaturismo, dall'orticoltura e dalla gastronomia. Un patrimonio di conoscenze da preservare, tramandare e rinnovare che per l'isola non rappresenta esclusivamente un'attività economica primaria, ma una fondamentale ricchezza culturale e antropologica, alla luce della quale descrivere i cambiamenti sociali e ambientali, mostrando l'evoluzione del rapporto tra uomini e mare nel suo senso antico ed in quello moderno, offrendo ai giovani l'occasione di rinnovare il legame con le proprie radici, aprendosi contemporaneamente a nuove prospettive di vita, rappresentate dai protagonisti della pellicola: i pescatori procidani Gennaro Manfredi e Antonio Trapanese, il biologo marino e ricercatore presso la Stazione Zoologica "Anton Dohrn" Valerio Zupo, il giornalista Ciro Cenatiempo, il responsabile commerciale del Consorzio Pescato Procida

Antonio Veneziano, lo chef Aniello La Muro, l'imprenditore Michele Trapanese fondatore dell'azienda "Echinoidea" che pratica l'allevamento sostenibile dei ricci. Figure in grado di fornire spunti non convenzionali sul mondo del lavoro, in diretto contatto con la ricerca scientifica e in grado di perseguire obiettivi di innovazione tecnologica e culturale, originalità e tutela ambientale, nell'approccio alla risorsa mare, creando opportunità di lavoro dirette e indirette.

Argomenti in linea con il tema portante della X edizione del Festival che è Feeling Food: il cibo come sentimento che in un gusto, un profumo, un'immagine racchiude l'identità di un popolo e di un territorio definendone i confini – e disegnandone di nuovi al tempo stesso – e sfida per un nuovo equilibrio con il pianeta.

Video del Film:

Contatti: marco@procida.tv / 339.3306184

Ufficio Stampa: simona.pasquale@gmail.com / 334.3224441

---

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/la-cultura-di-unisola-il-docufilm-sulla-pesca-a-procida-al-food-film-fest-di-bergamo/135412>