

Film Food: Cinema de gustat la TIFF.24

Cluj-Napoca, 27 mai 2025. La TIFF.24, mâncarea devine parte din poveste. Gastronomia nu este doar un pretext culinar, ci o cheie prin care descoperim personaje, culturi și emoții, toate redade printr-un limbaj comun al simțurilor. Secțiunea **Film Food** a **Festivalului Internațional de Film Transilvania** (Cluj-Napoca, 13–22 iunie 2025) aduce în prim-plan filme care vorbesc despre identitate, creativitate și transformare prin intermediul artei culinare – iar experiența nu se oprește la ecran.

Ca la edițiile precedente, fiecare proiecție **Film Food** este urmată de o **cină tematică** la restaurantul **Da Pino**, gândită ca o extensie senzorială a poveștii vizionate. În acest an, meniurile speciale vor fi semnate de Alexandru Dumitru, Cristian Hordilă & Horia Șimon și Alex Petricean.

Cinele Film Food sunt experiențe culinare pregătite cu ingrediente LIDL.

Biletele fost puse în vânzare online – <https://tiff.eventbook.ro/>

Programul Film Food 2025:

15 iunie 2025

18:30 – Proiecție film: *Marcella* (r. Peter Miller, SUA, 97') | Cercul Militar

Un omagiu adus Marcei Hazan, femeia care a schimbat pentru totdeauna modul în care America gătește italian. Cu apariții din partea lui Jacques Pépin, Lidia Bastianich sau Danny Meyer, filmul e o incursiune tandră și vibrantă în viața unei legende culinare.

20:30 – Cină @ DaPino, pregătită de Cristian Hordilă, alături de chef Chef Horia Șimon, prezentată de LIDL

Meniu italian inspirat din rețetele clasice ale Marcellei Hazan – preparate simple, autentice, de suflet: anghinare la grătar, lasagna, risotto și alte delicii „ca la mama Marcella acasă”. **Cristian Hordilă**, managerul TIFF și pasionat de gastronomie, revine la Film Food în rolul de guest-chef, alături de **Horia Șimon**, într-o cină inspirată din simplitatea și eleganța bucătăriei italiene autentice. Șimon este chef clujean cu experiență internațională, pasionat de reinterpretarea modernă a rețetelor tradiționale. Creează experiențe culinare autentice și surprinzătoare, mereu cu accent pe ingredientul local și emoția gustului.

16 iunie 2025

18:30 – Proiecție film: *Mugaritz. Fără pâine și desert / Mugaritz. No Bread. No Dessert.* (r. Paco Plaza, Spania, 95') | **Cercul Militar**

Un documentar hipnotic despre procesul creativ radical din spatele unuia dintre cele mai inovatoare restaurante din lume: Mugaritz. Fiecare sezon începe de la zero, fiecare meniu este un experiment, iar fiecare fel de mâncare – o provocare pentru toate simțurile.

20:30 – Cină @ Da Pino, pregătită de chef Alexandru Dumitru, prezentată de Nespresso

Un performance culinar în spiritul Mugaritz – 4-5 preparate de tip tasting menu care joacă cu percepția gustului, texturilor și simțurilor. O seară pentru curioși și îndrăzneți.

Chef Alexandru Dumitru este un nume de referință în gastronomia locală, cunoscut pentru bucătăria sa curată, sezonieră și conectată la ingredientele locale. A fost desemnat Chef-ul Anului de Gault&Millau în 2019.

17 iunie 2025

18:30 – Proiecție film: *Ultima rețetă / La Réparation* (r. Régis Wargnier, Franța, 104') | **Cercul Militar**

Un chef legendar dispare în ajunul primirii celei de-a treia stele Michelin. În urma lui, o fiică tânără trebuie să țină vie moștenirea culinară. O poveste misterioasă și emoționantă despre familie, identitate și reconstrucție.

20:30 – Cină @ Da Pino, pregătită de Chef Alex Petricean, prezentată de URSUS

Un meniu cu influențe franțuzești și asiatice: salată de homar, burtă de porc caramelizată cu kale crispy și un desert-poveste, creat ca un omagiu adus Clarei, protagonista filmului.

Alex Petricean este fost finalist MasterChef și format în restaurante de top din lume, precum El Celler de Can Roca și Geranium, Alex este chef și fondatorul restaurantului Noua. Promovează o bucătărie creativă, cu accent pe tehnici fine și storytelling prin farfurie.

Abonamentele pentru TIFF.23 au fost puse în vânzare online –
<https://tiff.eventbook.ro/>