

New York Times columnist Mark Bittman keynote spreker van FFF2013

Food Film Festival | 22 - 23 - 24 maart 2013 | Studio/K & Filmtheater Kriterion | Amsterdam

Voor de derde editie heeft het Food Film Festival opnieuw een vooraanstaande internationale gast weten vast te leggen: journalist en schrijver Mark Bittman. De Amerikaanse Bittman is vaste columnist voor de New York Times, auteur van bestsellers als *How To Cook Everything* en *Food Matters* en zelfverklaard *lessmeatarian*. Ook presenteert het Food Film Festival dit jaar weer een aantal bijzondere combinaties in food en film. Zo staat de Zeeuwse mossel centraal in de smakelijke film+lunch met de Nederlandse documentaire *L'Amour des Moules*. De wereldpremière van *Encarnación* (Vleeswording), vormt de aanleiding voor de workshop *Blood and Guts* waarin gerechten worden bereid volgens het Nose to Tail-principe. Het volledige programma van het Food Film Festival 2013 wordt op 14 februari bekend gemaakt.

Keynote Mark Bittman

De Amerikaanse [Mark Bittman](#) is al sinds 1990 vaste *food* columnist van The New York Times. In zijn wekelijkse bijdrage *The Minimalist* buigt hij zich met veel humor en soms scherpe observaties over eten, recepten, duurzaamheid en gezondheidsvraagstukken. Bittman schreef daarnaast een aantal *bestsellers* over eten, waaronder de veelgeprezen kookboeken *How to Cook Everything* en *How To Cook Everything Vegetarian*. Zijn meest recente werk is het kritische *Food Matters: A Guide to Conscious Eating* waarin hij de link legt tussen overmatige vleesconsumptie, overgewicht, *global warming* en andere negatieve effecten van de moderne maatschappij. Bittman pleit actief voor het 'more plants, less meat' principe: "I'll never stop eating animals, I'm sure, but I do think that for the benefit of everyone, the time has come to stop raising them industrially and stop eating them thoughtlessly." Met Bittman heeft het Food Film Festival wederom een internationale naam van betekenis als gast van het festival weten vast te leggen.

Food + Film

Naast het bekijken van films kan het publiek tijdens het Food Film Festival ook actief aan de slag in verschillende workshops. Meer nog dan in voorgaande jaren vormt het filmprogramma dit jaar de inspiratiebron voor de workshops die tijdens het festival te volgen zijn. De korte documentaire *Encarnación*, een film van Tanja Nabben, is de aanleiding voor de *Blood and Guts*-workshop waarin deelnemers de heerlijkste gerechten bereiden volgens het Nose to Tail-principe. *Encarnación* (Vleeswording) beleeft zijn wereldpremière tijdens het festival. De filmvertoning wordt afgesloten met een Q&A met de maakster. Een tweede bijzondere food/film-combinatie is de vertoning van de documentaire *L'Amour des Moules*, een ode aan de Zeeuwse mossel door onder meer topchef Sergio Herman (Willemiek Kluijfhout, 2012). De filmvertoning wordt gevolgd door een smakelijke mossellunch, bereid door een befaamde gastchef.

Het volledige festivalprogramma staat vanaf 14 februari online op www.foodfilmfestival.nl. Kaarten zijn vanaf 27 februari via de website te koop. Het Food Film Festival is een initiatief van de Youth Food Movement Nederland ([YFM](#)).

Het Food Film Festival wordt mede mogelijk gemaakt door **Rabobank**, **Oxfam Novib** en **Jamie Magazine**

Noot voor de redactie (niet voor publicatie)

Voor meer informatie, interviewaanvragen, beeldmateriaal en persaccreditaties kunt u contact opnemen met Lian van Leeuwen: tel. 06 21130383 | lian@foodfilmfestival.nl of Renee Hendrickx: renee@foodfilmfestival.nl