

## Culinary Cinema v programu MFF Praha – Febiofest 2021: Jeden exkluzivní večer v italsko-americkém stylu na plátně i na talíři

Součástí programu 28. ročníku Mezinárodního filmového festivalu Praha – Febiofest je již posedmé speciální sekce Culinary Cinema, která propojuje aktuální kinematografickou tvorbu s jedinečným kulinářským zážitkem. Exkluzivní filmově-kulinární večer 18. září nejprve naservíruje dokument Funke o americkém šéfkuchaři Evanu Funkeovi, jehož „majstrštykem“ se staly vlastnoručně vyráběné těstoviny. Po projekci v kině Cinema City Slovanský dům se bude podávat tematická večeře v Restauraci Obecní dům.

Autory delikátního čtyřchodového menu jsou šéfkuchař **Tomáš Juřík**, executive chef sítě La Collezione, která do České republiky přináší autentické italské pokrmy a produkty, a šéfkuchař vyhlášené italské restaurace La Finestra in Cucina **Patrik Fréhar**. První tři chody menu VIVA BOLOGNA! nabídnou: Tortellini plněné mortadellou v silném masovém vývaru s lanýží, Orecchiette grandi s ragù, Bucatini Cacio e Pepe a závěrečný chod WE DO SPEAK AMERICANO – to bude zmrzlina z guanciale s arašídovým parfait a višněmi Amarena. **Vstupenka v ceně 1 790 Kč zahrnuje vstupenku do kina i na večeři.**



### Film Funke

Špičkový šéfkuchař **Evan Funke** na čas opustil podnikání v oblasti gastronomie. Nyní se však vrací se záměrem otevřít v Los Angeles luxusní restauraci zaměřenou na přípravu pokrmů z těstovin. Navzdory všeobecné automatizaci zůstává věrný jejich ruční výrobě a tím i odkazu svých italských mentorů. Výživný dokument přináší portrét člověka, kterému vašeň k vaření a poctivému jídlu pomáhá překonávat všechny obtíže a krachy – a také mu zajistila přátele na celý život.

Funke je celovečerním debutem režiséra **Gaba Taraboulsyho**, úspěšnou premiéru měl na filmovém festivalu v Los Angeles. Rodák z Montrealu u filmu začínal jako producent a asistent režie, od roku 2010 natáčí i vlastní krátké filmy. Za druhý z nich nazvaný My First Movie (2011) získal Čestné uznání pro začínajícího tvůrce na MFF v Torontu, dále se věnoval tvorbě televizních seriálů.

### Šéfkuchař Tomáš Juřík, executive chef La Collezione

Svou kuchařskou praxi začínal v Pastacaffe Tonino Lamborghini, odtud se posunul do La Degustation Boheme Bourgeoise. Dále působil v restauraci Bellevue. Zkušenosti sbíral i v zahraničí, ve švýcarském v hotelu Les Sources des Alpes a také na měsíční stáži v New Yorku v 2\* michelinské restauraci A Voce. Pak jeho kroky vedly do italské sítě La Collezione na pozici šéfkuchaře La Bottega Bistroteka a následovaly 4 roky na postu šéfkuchaře restaurace La Finestra in Cucina. Svě profesní znalosti a 13 let praxe v oboru nyní zúročuje na pozici executive chefa celé sítě restaurací La Collezione. Mimo to vede oblíbené kurzy vaření v Laboratoriu a rád posouvá sebe i ostatní. O Tomášovi je známo, že mezi jeho domény patří příprava masa a ryb. Věř, že pokud máte kvalitní ingredience, tak neexistuje špatné jídlo, jen je špatně připravené.

A jak se mu líbil dokument Funke? „*Upřímně jsem z něj nadšený! Asi nejvíce se mi líbilo, že v něm byla krásně zachycena láska ke kuchařskému řemeslu i přes všechnu tu dřinu, která je s tím spojená.*“



**28. MEZINÁRODNÍ FILMOVÝ FESTIVAL PRAHA**  
**PRAHA 17. – 24. 9. 2021**

### **Šéfkuchař Patrik Fréhar, head chef La Finestra in Cucina**

Kariéru začínal u Ambiente v restauraci Pizza Nuova. Poté vařil dva roky v restauraci Portfolio, což pro něj byl velký skok v oblasti technik a úprav. Cenné zkušenosti sbíral v Alcronu, kde se vypracoval až na pozici sous chefa. Odtud už vedly jeho kroky do La Collezione na pozici šéfkuchaře La Bottega Linka. Nyní převzal post šéfkuchaře po Tomáši Juříkovi a vede tým restaurace La Finestra in Cucina. Patrik má za sebou 10 let praxe a nejvíce ho baví vytvářet nová jídla a ladit chutě k dokonalosti. Užívá si, když je restaurace plná, pak se dostává takového flow, že nevnímá čas a celý tým je jak rozjetý vlak. Aktuálně ho baví kardamom a zázvor či kombinace sladkých a slaných chutí v dezertech.

*„Dokument Funkce jsem si užil, je to opravdu moc hezky zpracovaný film. Oceňuji silný příběh a super koncept restaurace. A také mi připomínal Chefs table,“* podotkl Patrik Fréhar.

### **Kontakty**

**Oficiální web MFF Praha – Febiofest:**

[www.febiofest.cz](http://www.febiofest.cz)

**Mediální servis:**

2media.cz, s.r.o.

[www.2media.cz](http://www.2media.cz)

[www.facebook.com/2media.cz](https://www.facebook.com/2media.cz)

[www.instagram.com/2mediacz](https://www.instagram.com/2mediacz)

Alice Titzová

[alice@2media.cz](mailto:alice@2media.cz)

tel: +420 724 258 661



**febiofest.cz**