

FAR EAST FILM FESTIVAL 20

20/28 aprile 2018 – Udine – Teatro Nuovo e Visionario

FAR EAST FILM FESTIVAL 20

RAMEN HEADS

**Dal Giappone, il film che sta facendo
impazzire il pubblico degli Stati Uniti!**

**Giovedì 12 aprile, al Cinema Centrale, una ghiotta
anteprima del **Far East Film Festival** e di **Casa Ramen**,
il ristorante che animerà il Visionario durante il FEFF.**

comunicato stampa del 9 aprile 2018
con preghiera di pubblicazione/diffusione

UDINE – **Il ramen non si mangia: si slurpa!** Sembra uno slogan degli anni '80, al limite del gergo paninaro, ma è l'esatto contrario: il verbo "**slurpare**", per i giapponesi, indica un'azione quasi sacra. Certamente liturgica. L'azione di chi assapora il **ramen** come va assaporato...

Vi piace mangiare? Vi piace cucinare? Allora, **giovedì 12 aprile alle 20.00**, non potete davvero perdere l'incredibile **Ramen Heads**, in anteprima assoluta al **Cinema Centrale** (il biglietto costa solo **3 euro** e le prevendite sono attive anche online)! Più che un film, una bizzarra, divertente, assurda e... saziante **dichiarazione d'amore!**

Diretto da **Koki Shigeno**, e già cult negli Stati Uniti, **Ramen Heads** ci rivela i segreti dei migliori chef di ramen del Giappone (a cominciare dall'imperatore indiscusso: **Tomita Osamu**) e rappresenta un **doppio "preludio"**: all'imminente **Far East Film Festival 20**, che presenterà **Ramen Heads** nella sezione documentari, e l'apertura udinese di **Casa Ramen**, il **pop up restaurant** che **Luca Catalfamo** gestirà al **Visionario** durante il festival.

Chi conosce il **ramen** sa perfettamente che, in realtà, qualunque definizione che si avvicini al concetto di "spaghetti in brodo" non solo è riduttiva, ma **altamente fuorviante**. Il **ramen** è un'**esperienza unica**: la sensazione che si prova "**slurpandolo**" è molto vicina a quella di aver concluso un pasto completo, dal

primo al contorno (nella ciotola di brodo caldo, con tagliatelle o tagliolini di frumento, può essere aggiunta una varietà infinita di ingredienti: carne, pesce, molluschi, germogli di soia, uova, alghe marine, porri e, a volte, miso, pesto di sesamo e salsa di soia).

Se **Ramen Heads**, dunque, appagherà il vostro sguardo, i piatti di **Casa Ramen** appagheranno i vostri sensi, dall'olfatto al gusto. **9 giorni di pura magia gastronomica al Bar del Visionario (dal 20 al 28 aprile, orario continuato dalle 12.00 alle 22.30)**, in esclusiva per il **FEFF** e in compagnia di uno chef, **Luca Catalfamo**, giudicato tra i più creativi della sua generazione.

Nella **Casa Ramen di Udine** si potrà vivere la stessa esperienza offerta nella sempre affollatissima **Casa Ramen di Milano**, il gioiello di Catalfamo dove (garantiscono i critici) **il ramen che viene preparato è tra i migliori d'Europa!** Chef Luca, del resto, fra pochi mesi aprirà una **Casa Ramen a New York** e ha conquistato perfino i manager del **Museo del ramen di Shinyokohama**, ricevendo i finanziamenti per un pop up restaurant a **Tokyo**.

Ufficio stampa/Far East Film Festival 20
Gianmatteo Pellizzari & Ippolita Nigris Cosattini
con Eugenio De Angelis
347/0950890 – 349/0665417
feff@cecuudine.org – stampafareastfilm@gmail.com