

제6회서울국제음식영화제



2020.10.06~11

온라인 상영관



오프라인 상영관

ARTNINE

<http://siff.kr>

NAVER

서울국제음식영화제

S I

6th
Seoul
International
Food Film Festival
2020.10.06~11

www.siff.kr

F F F

Host
주최

[사]서울국제음식영화제

Public Sponsors
후원



Venue Partners
상영관 파트너



Festival Sponsors
페스티벌 스폰서



Festival Partners
페스티벌 파트너



중국가정식 진지아



6th Seoul International Food Film Festival



2020.10.06~11

주최
Host

[사]서울국제음식영화제

후원
Public Sponsors



관람 안내 How to Watch

온라인 상영 관람 Watch Online

- 제6회 서울국제음식영화제 온라인 상영 작품은 네이버 시리즈온을 통해서만 관람하실 수 있습니다.
- Online screening film programs of the 6th Seoul International Food Film Festival are available exclusively on NAVER SERIES on.

관람 지역 Service Area	• 대한민국 내에서만 관람 가능 • Available in Republic of Korea only (geoblocked)
플랫폼 Platform	• 네이버 시리즈온 NAVER SERIES on (https://serieson.naver.com/)
상영 기간 Period	<ul style="list-style-type: none"> • 2020. 10. 6 (화) 00:00 ~ 10. 11 (일) 23:59 (6일간) • 관람료 결제는 신용카드, 휴대폰, 네이버페이로 가능합니다. • October 6 (Tue) 00:00 to October 11 (Sun) 23:59, 2020 (6 days) • Credit cards, mobile payment and NAVER Pay are acceptable.
관람료 Price	<ul style="list-style-type: none"> • 단편 영화 건당 1,100원 KRW 1,100 per each short film • 장편 영화 건당 7,000원 KRW 7,000 per each feature film • 관람료는 부가세가 포함된 금액입니다. (VAT included)
유의사항 Notice	<ul style="list-style-type: none"> • 온라인 상영 영화는 구매 시점부터 스트리밍으로 72시간 관람 가능합니다. • 온라인 관람은 네이버 시리즈온 웹페이지와 모바일 애플리케이션(앱)에서 가능합니다. • The streamed film will be available for watching for 72 hours from the moment of a purchase. • Online screening programs via NAVER SERIES on are available both on PC and mobile applications.

- 영화제의 모든 상영 작품은 저작권자의 사전 동의 없는 불법 복제, 배포 및 상업적 이용을 금합니다.
- 불법 사용 시 법적 책임을 물을 수 있습니다.
- 3편의 영화는 온라인 상영을 하지 않습니다. <밥정> <위대한 작은 농장> <누가 초코잼을 가져올까?>
- All the films screened at the festival cannot be used for commercial purposes without the consent of the copyright holder.
- You will be liable for any illegal use of the films or damage caused by it.
- The following three films are not available for online screening. *The Wandering Chef / The Biggest Little Farm / Who Brings Chocolate Jam?*

오프라인 상영 관람 Watch Offline

입장권 구입 안내 Ticketing Information

가격 Price	• 7,000원 (KRW)
온라인 예매 Online Reservation	• 메가박스 홈페이지 www.megabox.co.kr 9월 28일(월) - 10월 11일 (일) Sep. 28 (Mon) - Oct. 11 (Sun)
현장 예매 Box Office	개막작 <밥정> 예매 For <i>The Wandering Chef</i> - 메가박스 이수 매표소 MEGABOX ISU box office (7th Floor) 9월 28일(월) ~ 10월 5일(월) Sep. 28 (Mon) - Oct. 5 (Mon) 10:00 ~ 22:00 / 10월 6일(화) Oct. 6 (Tue) 10:00 ~ 20:00
	<위대한 작은 농장> 예매 For <i>The Biggest Little Farm</i> - 아트나인 매표소 ARTNINE box office (12th floor) 10월 6일(화) ~ 10월 10일(토) Oct. 6 (Tue) - Oct. 10 (Sat) 10:00 ~ 22:00 / 10월 11일(일) Oct. 11 (Sun) 10:00 ~ 17:00

- 티켓 현장 구매 및 발권은 해당 영화 상영 시작 시간까지 가능합니다.
- Tickets can be purchased at the festival box office before each screening begins.

취소 및 환불 Cancellation & Refund

	온라인 예매 Online Reservation	현장 예매 Box Office
취소 가능 시간 Revocable Time	상영 당일 해당 영화 상영 20분 전까지 Available until 20 minutes before screening begins.	
취소방법 Cancellation	<ul style="list-style-type: none"> • 발권 전: 해당 영화 상영20분 전까지 온라인에서 취소 가능 • 발권 후: 해당 영화 상영 20분 전까지 발권한 티켓 지참 후, 영화제 현장매표소에서 취소 가능 • Before Ticketing: Online cancellation can be made up to 20 minutes before the screening begins • After Ticketing: Cancellation can be made up to 20 minutes before the screening begins at the festival box office. The purchased ticket must be returned. 	<ul style="list-style-type: none"> • 해당 영화 상영 20분 전까지 발권한 티켓 지참 후, 영화제 현장 매표소에서 취소 가능 • Cancellation can be made up to 20 minutes before the screening begins at the festival box office. The purchased ticket must be returned.

- 티켓 발권 이후 분실, 훼손, 교통문제, 상영관 및 시간 착오 등의 개인 사정에 의한 재발권 및 환불은 불가능합니다.
- 영화제 사정에 의해 환불을 공제한 경우, 티켓 소지자에 한해 영화제 기간 내 영화제 현장매표소에서 환불 받으실 수 있습니다.
- 부분 취소는 불가능합니다. 새롭게 결제를 원하실 경우, 해당 영화 상영 20분 전까지 기존의 결제건 일괄 취소 후 재결제를 부탁드립니다.
- 좌석변경, 결제수단, 인원변경을 위해서는 해당 영화 상영 20분 전까지 예매하신 티켓을 취소하신 후 재결제를 부탁드립니다.

- Lost or damaged ticket cannot be reissued or refunded.
- For any screening schedule changes or cancellations by the festival, a full refund will be made at the festival box office during festival period. The purchased ticket must be returned.
- Partial cancellation is not allowed. A full cancellation should be made first, and a new purchase should be made until 20 minutes before the screening begins.
- To change the designated seats, the payment method or the number of seats, a full cancellation should be made first, and a new purchase should be made until 20 minutes before the screening begins.

유의사항 Notice

- 메가박스 포인트 사용 및 예매권, 아트나인 초대권 및 예매권 사용이 불가능합니다.
- 상영 시작 10분 이후에는 입장이 불가능합니다. (정시 상영 원칙)
- 티켓 예매 및 발권은 현장매표소 및 무인발권기에서 가능합니다. (메가박스 이수 7층 / 아트나인 12층)
- 온라인 예매 매진작이어도, 상영 당일 현장에서 취소표 및 현장판매분을 선착순으로 예매하실 수 있습니다.
- 메가박스 앱을 통한 온라인 예매자에 한해 모바일 티켓 화면 제시로 입장 가능합니다. (모바일티켓 화면 캡처사진 불가)
- 상영 시 사진 및 동영상 촬영이 불가능합니다.
- 아트나인 상영관은 음식물 반입이 불가능합니다. (음료 반입가능 / 병음료 반입불가)

- All discounts, member benefits and gift vouchers of Megabox & ARTNINE cannot be applied or used for the festival screenings.
- Admittance to the theater is not permitted more from 10 minutes after the screening begins.
- Reservation and ticketing is available at the festival box office and kiosks located on the 7th floor of MEGABOX ISU and 12th floor of ARTNINE.
- In case of online sold outs, tickets may be available at the box office on the day of the screening, on a first come first served basis.
- If you made an on-line reservation through Megabox application, you may enter the theaters by presenting a mobile ticket. (The captured image of a mobile ticket is not allowed.)
- Photos or video recordings are strictly prohibited in the screenings.
- Food & beverage is prohibited during the screenings at ARTNINE. (Bottles are not allowed.)

밥정

The Wandering Chef



Korea | 2018 | 87' | Documentary

Director 박혜령 PARK Hye-ryoung

Cast 임지호, 김순규, 이종수
LIM Ji-ho, KIM Soon-gyu, LEE Jong-soo

Producer 엄정화 EOM Jeong-hwa

Screenplay 권현정 KWON Hyun-jung

Cinematography 최석운, 이연배, 정석호,
조문희, 서연택
CHOI Seok-un, LEE Yeon-bae,
JEONG Seok-ho, JO Mun-hee,
SEO Yeon-taek

Editing 김형남 KIM Hyung-nam

Music 장영규 JANG Young-gyu



잔디, 잡초, 이끼, 나뭇가지 등 자연을 재료 삼아 요리를 만드는 방랑식객 임지호 셰프. 어릴 때 생이별한 친어머니, 마음으로 아들을 길러 주신 양어머니에 대한 아픈 사연을 간직함 그는 길에서 인연을 맺은 사람들에게 기꺼이 음식을 대접한다. 지리산에서 만난 김순규 할머니를 길 위의 어머니로 10년간 모시지만, 끝끝내 찾아온 세 번째 이별. 임지호 셰프는 낳아 주신, 길러 주신, 그리고 마음을 나눠 주신 3명의 어머니를 위해 3일 동안 108점시의 음식을 장만한다. 그리움으로 짓고 진심으로 눌러 담아 정성껏 차린 한상차림, 밥으로 정을 나누는 인생의 '참맛'을 곱씹게 하는 작품으로, 캐나다 핫독스영화제에서 세계 최초로 공개된 이후 스페인 산세바스티안국제영화제의 음식 영화 부문 등 다수의 영화제에 상영되며 호평을 받은 수작. 사람과 사람이 만나는 인연, 함께 밥을 먹고 마음을 나누면서 살아간다는 것의 소중함과 위대함을 일깨우며 삶의 과정을 돌아보게 하는 한편, 요리를 통해 마음을 어루만지고 따뜻한 위안을 건네는 영화다.

Celebrity chef LIM Ji-ho, better known as the "Wandering Chef", travels from one end of the Korean peninsula to the other, in search of natural ingredients with medicinal properties. He journeys through different landscapes, meeting diverse people, and feeding a multitude of communities. All of his sources come from Mother Nature itself, who was his nurturer due to his unusual upbringing. He grew up sleeping on her soil using leaves as his blanket and eating herbs for survival. But the pain of having had no one to call 'Mother' was a trauma he carried for years. Until one day, he meets someone very special on the road that leads to the most important cooking of his lifetime.



박혜령 PARK Hye-ryoung

KBS, SBS 등 지상파 방송에서 다수의 다큐멘터리를 제작, 연출했다. KBS <인간극장>을 시작으로 휴먼 다큐멘터리 장르의 스페셜리스트로 주목 받고 있다. 자연요리 연구가 임지호 셰프를 비롯해 국악 피아니스트 임동창, 한복 디자이너 이효재 등 다양한 인물들의 기록을 담아내 시청자들의 호평을 얻었다. 또한 SBS <잘 먹고 잘 사는 법, 식사하셨어요?>를 통해 시청자들에게 음식으로 소통하고 치유하는 힐링을 전해 화제를 불러모았다. <밥정>이 첫 영화 연출작이다.

For the past 20 years, Hye-ryoung has made more than 40 documentaries for South Korea's major broadcasters, KBS, MBC, and SBS. Her forte is in human-interest documentaries as she takes on an anthropological approach to the people she encounters within their social and cultural context. Her depth of storytelling is seen in the way that she continues to document over many years, the stories of people embedded in their traditional way of life in a modernizing world. Alongside documentaries, she is also an executive producer for food related entertainment programs, and finds interest in developing content for new program formats. A believer in the multi-use of one source, she combines her creativity with her business skills. She founded her production company Media Hayanso in 2009.

6th
Seoul
International
Food Film Festival

S I F F F F

새로운 맛의 발견 New Flavors

‘새로운 맛의 발견’은 베를린, 산세바스티안, 선댄스 등 해외 유수의 영화제들에서 화제를 모은 신작들과 국내에 소개되지 않았던 음식 영화를 소개하는 부문으로, 올해 5편의 신작 장편 영화를 선보인다. 우선 2019년 베를린국제영화제에서 상영된 화제작으로 두 편의 장편 다큐멘터리 <토마토가 바그너를 만났을 때>와 <위대한 작은 농장>이 있다. <토마토가 바그너를 만났을 때>는 그리스의 작은 마을 공동체가 유기농 토마토 재배와 관련 제품을 생산, 판매하는 새로운 시도를 통해 겪게 되는 희로애락과 아기자 기한 삶의 풍경을 담아낸 작품으로 유머 감각과 시적인 영상이 돋보이며, <위대한 작은 농장>은 도시를 떠나 생물 다양성이 넘치는 농장을 만들고 다양한 동식물, 자연과 조화롭게 공존하는 삶을 지향하는 감독 부부의 10년 간의 여정을 따라가는 작품으로 2018년 토론토국제영화제와 2019년 선댄스영화제에서도 화제를 모았다. <쌀국수의 맛>과 <아버지의 마리탕>은 음식을 소재로 가족과 문화적 차이에 대한 탐색을 드러내는 극영화들이다. 2019년 산세바스티안국제영화제 상영작인 <쌀국수의 맛>은 폴란드 바르샤바에서 살아가는 베트남 요리사인 아버지와 어린 딸을 통해 이주민들의 삶과 정체성에 대한 고민, 아시아와 유럽 및 신구 세대 간의 문화적 차이와 갈등, 화해를 그린 작품이며, <아버지의 마리탕>은 각각 홍콩, 대만, 중국에서 살아온 세 이복 자매들이 아버지의 사후에야 서로의 존재를 알게 되고 함께 아버지가 남긴 마리탕 식당을 운영하면서 벌어지는 이야기를 담은 영화로 여성들의 심리와 관계에 대한 세심한 묘사가 돋보인다. 마지막으로 세계적인 레스토랑인 스페인의 무가리츠에서 무보수 요리 인턴에 도전하는 청년들의 이야기로, 온갖 어려움을 감수하고 경쟁을 넘어선 동지애를 쌓아가며 꿈을 향해 나아가는 인턴들의 열정과 성장의 과정을 생생하게 포착해 낸 장편 다큐멘터리 <스타쥬: 무가리츠 인턴 도전기>에 이르기까지, 각양각색의 음식과 그만큼 다채로운 문화 및 삶의 모습을 담은 5편의 영화가 상영된다.

‘New Flavors’ showcases a selection of newest buzzed-about films about food from all around the world, including festival favorites from Berlin, San Sebastián and Sundance. In this section, five films with inspiring efforts depicting the diversity of food, life and culture from different continents will provide multisensory film experience to the audience. *When Tomatoes Met Wagner* and *The Biggest Little Farm* are two documentaries screened at 2019 Berlin International Film Festival, A humorous and poetic film, *When Tomatoes Met Wagner* tells the story of a small farming community in Greece cultivating organic tomatoes and exporting related products, as they struggle to make their dream come true. *The Biggest Little Farm* follows two dreamers on an odyssey to build a farm of biodiversity and pursue a life in complete coexistence with nature, and was also screened at Toronto and Sundance film festivals.

The Taste of Pho and *Fagara* are fiction films with a focus on family relationships and cultural differences. Premiered at 2019 San Sebastián International Film Festival, *The Taste of Pho* explores the lives and identities of immigrants, cultural differences as well as the conflicts and reconciliation between the young and the old through food. *Fagara* follows three sisters gathered from Hong Kong, Taiwan and China, who have not known about one another until their father’s death but now must run the family’s restaurant together. *Stage: The Culinary Internship* is a documentary delving into the lives of a group of interns at the Michelin-starred restaurant Mugaritz, revealing themes of passion, vulnerability and overcoming all obstacles.

스타쥬: 무가리츠 인턴 도전기

Stage: The Culinary Internship



Canada | 2019 | 78' | Documentary

Director 애비 에인즈워스 Abby Ainsworth

Cast Andoni Luis Aduriz, KIM Joon, Alexandre Castelló, Sara Marendes

Producer Abby Ainsworth, Lindsay Kutner

Cinematography Ben Ainsworth

Editing Jordan Kawai, Nicolas Kleiman

Sound Juan Ugarte Montoto

Music Lydia Ainsworth



스타쥬는 프랑스어로 특정한 셰프나 레스토랑, 지역의 테크닉과 스타일을 배우기 위해 레스토랑에서 무보수로 일하는 위치의 요리사를 이른다. 누군가 당신에게 무보수로 일하기를 요청한다면 뭐라고 말할 것인가? 성공을 꿈꾸는 수천 수만 명의 셰프 지망생들에게는 고민할 필요도 없이 쉬운 결정이다. 미쉐린 스타 레스토랑에서 스타쥬를 할 기회는 특권일 뿐 아니라 꼭 거쳐야만 하는 과정에 가깝다. 영화는 미쉐린 스타에 빛나는 세계 최고의 레스토랑 중 하나인 스페인의 무가리츠를 무대로, 세계적인 셰프 안도니 루이스 아두리스의 지휘 아래 9개월 간 일하게 된 인턴들의 좌충우돌을 따라간다. 경제적인 부담과 불안한 위치, 온갖 어려움을 감수하면서 인턴 생활을 해 나가는 청춘들의 이야기는 열정과 도전, 좌절과 극복의 여정을 담고 있다. 한국인인 김준을 포함, 세계 각지에서 온 인턴들은 무보수에 타지 생활, 언어 장벽과 잔인할 만큼 긴 노동 시간을 견디면서 무수한 내외적 갈등을 겪는다. 갈등과 경쟁을 넘어 우정과 동지애를 쌓아가며, 꿈을 향해 치열하게 나아가는 인턴들의 도전기와 자기 발견 및 성장의 과정을 생생하게 포착해 낸 다큐멘터리다.

Stage is a French term for an unpaid position where a cook works in a restaurant to learn the techniques and styles of a certain chef, restaurant or region. If someone asked you to work for free, what would you say? For thousands of aspiring chefs, it's a no brainer. The opportunity to stage at a Michelin starred restaurant is not only a privilege but a compulsion. *Stage: The Culinary Internship* follows a group of interns as they navigate their way through a nine month contract at one of the best Michelin-starred kitchens in the world, Mugaritz. Exploring the reason why these candidates leave it all behind to pursue a financially taxing, overwhelmingly difficult and incredibly risky position, the film reveals themes of passion, vulnerability and overcoming all obstacles. *Stage: The Culinary Internship* eats, sleeps, and breathes with the stagiaires, living through their conflicts, both inner and outer: being unpaid, being away from home, speaking a different language and working brutally long hours.



애비 에인즈워스 Abby Ainsworth

애비 에인즈워스에게 요리는 먹고, 자고, 숨쉬는 것만큼이나 자연스럽게 중요한 일이다. 음식 문화를 이해하고 그와 상호작용하는 새로운 방식과 관점을 만들기 위해 영상 제작사 버터넛프로덕션을 설립했다. 그녀의 작업은 TV 프로그램 제작, 음식 저널리즘, 그리고 전 세계의 주방과 이야기를 접할 수 있게 해 준 요리 업계에 고루 뿌리를 두고 있다. 또한 저널리스트적인 접근법을 통해 어떤 이야기의 표면적 가치를 넘어선 아름다움을 담아내곤 한다. 광고에서부터 요리 쇼, 다큐멘터리에 이르기까지 다양한 작업을 해 왔고, 연출과 제작의 측면에서 풍부한 경험을 선사해 왔다. 첫 TV 시리즈 <In the Weeds>는 야생의 먹거리를 채집하고 요리해 숲속 연회를 마련하는 전문 채집가들과 셰프들의 이야기를 담고 있다. <스타쥬: 무가리츠 인턴 도전기>는 첫 장편 다큐멘터리 연출작이다.

Abby Ainsworth eats, sleeps and breathes culinary. She founded Butternut Productions as a means to create a new perspective on how we understand and engage with food culture. Her background stems equally from television production, food journalism and the culinary industry which has given her access to stories and kitchens around the world. Her journalistic approach allows her to go beyond the surface and find the beauty of a story outside its face value. She's directed everything from commercials and cooking shows to documentaries and brings a wealth of both directorial and production experience to the table. Her first series *In the Weeds* (2015) follows expert foragers and chefs as they gather wild edibles and cook up a feast in the forest. *Stage: The Culinary Internship* is her first feature documentary.

쌀국수의 맛

The Taste of Pho



Poland, Germany | 2019 | 80' | Fiction

Director 마리코 보브리크 Mariko Bobrik

Cast Thang Long Do, Lena Nguyen, Aleksandra Domańska, Bogusława Pawelec, Gia Khai Ton

Screenplay Mariko Bobrik

Cinematography Andrzej Wojciechowski

Editing Benjamin Mirguet

Production Design Michael Randel

Music Aki Takase

Sound Michael Kaczmarek

Production Rohfilm Productions, Lava Films



바르샤바의 베트남 요리사 룡은 폴란드에 산 지도 오래지만 여전히 유럽 문화에 적응하기 위해 애쓴다. 10살 난 그의 딸 마야는 이미 나름의 방식으로 새로운 문화에 적응하며 지내고 있다. 아빠가 매일같이 정성스럽게 싸 주는 베트남 음식보다는 빵 도시락이, 정성스럽게 다림질해 주는 주름치마보다는 청바지가 더 편한 마야. 물건이 낡아도 새로 사기보다는 고쳐 쓰고, 과거와 전통을 중시하는 아빠와 또래 친구들처럼 현대적, 서구적인 삶의 방식이 더 익숙한 딸은 종종 서로를 이해하기 힘들어 한다. 음식을 통해 고향을 떠나 타지에서 살아가는 이주민들의 삶과 정체성에 대한 이야기, 문화적 차이와 친구 세대의 갈등 및 화해를 담아낸 작품으로 2019년 산세바스티안국제영화제 음식 영화 부문에서 처음 상영된 바 있다.

Long, a Vietnamese chef in Warsaw, still struggles to fit into European culture even after spending quite a long time there, whereas Maja, Long's 10-year-old daughter, has no problem finding her feet in a new culture. She prefers European style lunch to the Vietnamese food packed by her father every morning and feels more comfortable in jeans than in the pleated skirt ironed carefully by her father. Long would rather repair and reuse old things than buy new things; Traditions and the past matter more to him. On the other hand, Maja is more used to western culture just like her friends. Such differences make it harder for them to see eye to eye with each other. *The Taste of Pho* talks about the lives and identities of immigrants, cultural differences as well as the conflicts and reconciliation between the young and the old through food. It has been premiered at the San Sebastián International Film Festival Culinary Zinema section.



마리코 보브리크 Mariko Bobrik

1983년 일본에서 태어났다. 2009년 우츠의 폴란드국립영화학교 연출과정을 졸업했고, 현재 바르샤바에 살면서 첫 장편 영화 <쌀국수의 맛>을 완성했다. 이 프로젝트로 2012년 칸영화제의 시네파운데이션 레지던스에 참가했으며, 2013년 베를린국제영화제의 각본개발지원프로그램에도 참가했다. 그렇게 완성된 각본은 폴란드 장편 영화각본경연대회인 Script Pro 2015에서 2등상을 수상했다. 새 프로젝트인 <Bright, Bright>의 각본으로 님코프 프로그램의 지원금을 받기도 했다.

Mariko was born in Japan in 1983. In 2009, she graduated the directing course of the Polish National Film School in Lodz. Currently she lives in Warsaw and just finished her first feature *The Taste of Pho*. The project participated in Cinéfondation: Résidence du Festival de Cannes (2012) as well as in Script Station program of the Talents, Berlinale (2013). The script won a 2nd prize of Script Pro 2015 – a Polish feature film script competition. Mariko currently receives a grant from Nipkow Programm for her new script *Bright, Bright*.

아버지의 마라탕

Fagara



Hong Kong, China | 2019 | 118' | Fiction

Director 헤이워드 막 Heiward Mak

Cast Sammi Cheng, Megan Lai, Li Xiaofeng

Producer Ann Hui, Julia Chu, Jason Yu, Jason Siu, Sarah, Duchess of York

Screenplay Heiward Mak

Cinematography S.K. Yip (HKSC)

Editing Heiward Mak, CHUNG Siu Hong

Sound CHIANG Yi Chen, TU Duu Chih

Music HATANO Yusuke



아버지가 세상을 떠난 후, 홍콩에 사는 딸 루수는 대만과 중국에 지금껏 있는 줄도 몰랐던 이복자매들이 있다는 사실을 알게 된다. 아버지가 남긴 빚을 갚기 위해 그녀는 자매들과 함께 아버지의 마라탕 식당을 운영하기로 한다. 대만에 살던 동생은 엄마와의 관계에 시달리고, 중국에서 온 패션니스타 동생은 결혼하라는 할머니의 압박을 피하려 애쓴다. 한편 루수는 새로운 관계를 시작하기 위해 전 남자친구와 관계를 끊어 내고자 노력한다. 두기봉 감독의 <블라인드 디텍티브>, 관금봉 감독의 <초연> 등 홍콩 거장들과의 작업으로 알려진 새미 정(정수문), <청춘 로드> <카페, 한 사람을 기다리다> 등 국내에도 개봉된 대만 영화를 통해 낯익은 메건 라이(뢰아연), 중국 여배우 리샤오펑이 주연을 맡았으며, 베테랑 홍콩 배우 유덕화가 우정 출연했다.

After her father died, a Hong Kong girl discovers she has two hitherto unknown sisters, one in Taiwan and one in China. To settle her father's debt, she must reunite with them to run the family's hot pot restaurant. While the androgynous Taiwan sister is plagued by her toxic relationship with her mother, the fashionista sister from China is trying to fend off her grandmother's pressure to get married. Meanwhile, she is striving to unshackle herself from her ex-boyfriend in order to start a new relationship.



헤이워드 막 Heiward Mak

홍콩에서 활동하고 있는 각본가 겸 감독이다. 홍콩이공대학에서 디자인 전공으로 졸업한 뒤, 영화에 관심을 갖게 되면서 홍콩사립대학에서 크리에이티브미디어를 공부했다. 졸업 작품인 단편 영화 <Lovers' Lover> 로 2007년 홍콩독립단편영화&비디오상, 하노버국제영화제 등에서 상을 받았다. 2008년에 연출한 장편 영화 데뷔작 <하이 눈>은 밴쿠버국제영화제에서 상영됐고, 2009년 홍콩영화상 신인감독상을 포함한 여러 영화상 후보에 오르기도 했다. 이후 <교감>(2010), <디바>(2012), <Uncertain Relationships Society>(2014) 등의 장편 영화를 연출했다. 각본가로도 여러 작품에 참여해 왔으며, 그 중 <담배연기 속에 피는 사랑>은 2011년 홍콩영화상 최우수각본상을 수상했다.

Heiward Mak is a writer-director based in Hong Kong. After majoring in design studies at Hong Kong Polytechnic University, she entered the creative media program at City University of Hong Kong. Her graduation short film titled *Lovers' Lover* won awards at the Hong Kong Independent Short Film & Video Award (IFVA) and at the International Film Festival Hanover in 2007. Mak made her first feature film *High Noon* in 2008, which was screened at the Vancouver International Film Festival and won her a nomination as Best New Director at the 2009 Hong Kong Film Awards. Her other films include *Ex* (2010), *Diva* (2012), *Uncertain Relationships Society* (2014). A well-known writer as well, she won Best Screenplay at the 2011 Hong Kong Film Awards for *Love in a Puff*.

위대한 작은 농장

The Biggest Little Farm



존 체스터 John Chester

지난 25년간 영화 제작자 겸 TV 프로그램 연출자로 일해 왔다. 오프라윈프리네트워크(OWN)의 시리즈 〈슈퍼 소울 선데이〉를 통해 선보인 그의 단편 영화 〈Saving Emma〉 〈Care for Maggie〉 〈The Orphan〉 등은 연출, 각본, 촬영 등 5개의 에미상을 수상했다. 2006년에는 직접 연출과 주연을 맡은 A&E 채널의 황금시간대 TV 다큐멘터리 시리즈 〈Random 1〉으로 처음 많은 시청자들에게 다가갔다. 이 시리즈에서 영감을 얻어 만든 첫 장편 다큐멘터리 〈Lost in Woonsocket〉는 2007년 사우스바 이사우스웨스트에서 처음 상영된 바 있다. 전설적인 록 사진작가 로버트 나이트에 관한 다큐멘터리 〈Rock Prophecies〉는 3개의 관객상을 수상했으며, 2010년 PBS를 통해 전국에 방영됐다. 애니멀 플래닛, ITV 와일드라이프의 야생동물 프로그램들을 연출하고 세계를 다니며 생태계의 복잡한 상호 작용에 관심이 생겨 2010년부터 아내와 지속가능한 농장 생활을 시작하게 됐다.

John Chester has been a filmmaker and television director for the last 25 years. His recent short films for OWN's *Super Soul Sunday* (including *Saving Emma*, *Worry for Maggie* and *The Orphan*) have won five Emmy Awards, for outstanding directing and writing among others. Chester first reached a wide audience with his primetime TV docu-series on A&E, *Random 1*, which he directed and starred in in 2006. The series then inspired his feature documentary *Lost in Woonsocket*, which premiered at SXSW in 2007. Chester also directed the documentary *Rock Prophecies*, which won three audience awards and was distributed nationally on PBS in 2010. Alongside his feature documentary work, his experience as a wildlife filmmaker for Animal Planet and ITV Wildlife shows inspired his interest in the complex interworking of ecosystems - a curiosity that serves him well on Apricot Lane Farms, the biodynamic and regenerative farm he and his wife started in 2010.

USA | 2018 | 91' | Documentary

Director 존 체스터 John Chester

Producer Sandra Keats, John Chester

Screenplay John Chester

Cinematography Mallory Cunningham,
Benji Lanpher, Chris Martin,
Kyle Romanek

Editing Amy Overbeck

Music Jeff Beal

Sound Kate Hopkins AMPS



〈위대한 작은 농장〉은 자연과 조화롭게 공존하는 삶을 찾아 나선 두 몽상가와 개의 긴 여정을 따라가는 영화다. 야생동물 프로그램을 찍어 온 존, 요리 블로거 겸 개인 요리사인 몰리 체스터는 사랑하는 반려견 토드가 자꾸 짖는다는 이유로 LA의 작은 아파트에서 퇴거 통지를 받는다. 도시를 벗어나기로 한 그들은 벤투라 카운티의 산자락에 있는 약 81만㎡의 땅에 다양성이 넘치면서 자연과 온전히 공존하는 농장을 만들 꿈에 부풀다. 그러나 그들이 고른 땅은 영양분이 고갈되다시피 한 데다 심각한 가뭄에 시달리고 있다. 영화는 1만 그루의 과수와 2백 가지의 작물을 심고, 암퇘지 엠마와 수탉 그리시를 포함한 다양한 동물들을 키우며 자신들의 유토피아를 만들고자 고군분투하는 부부의 8년간의 지난한 노동과 드높은 이상에 대한 기록이다. 농장의 생태계가 되살아나고 희망이 자라는 순간 또다시 위기가 닥쳐오자, 그들은 자연과 공존하기 위해서는 자연의 지혜와 복잡함, 생명 그 자체에 대해 더 깊이 이해해야 한다는 것을 깨닫는다. 2018년 토론토국제영화제와 2019년 선댄스영화제, 베를린국제영화제의 음식 영화 부문에서 상영된 화제작.

The Biggest Little Farm follows two dreamers and a dog on an odyssey to bring harmony to both their lives and the land. When the barking of their beloved dog Todd leads to an eviction notice from their tiny LA apartment, John and Molly Chester make a choice that takes them out of the city and onto 200 acres in the foothills of Ventura County, naively endeavoring to build one of the most diverse farms of its kind in complete coexistence with nature. The land they've chosen, however, is utterly depleted of nutrients and suffering from a brutal drought. The film chronicles eight years of daunting work and outsize idealism as they attempt to create the utopia they seek, planting 10,000 orchard trees and over 200 different crops, and bringing in animals of every kind - including an unforgettable pig Emma and Greasy the rooster. When the farm's ecosystem finally begins to reawaken, so does the Chesters' hope - but as their plan to create perfect harmony takes a series of wild turns, they realize that to survive they will have to reach a far greater understanding of the intricacies and wisdom of nature, and of life itself.

토마토가 바그너를 만났을 때

When Tomatoes Met Wagner



마리아나 에코노무 Marianna Economou

런던에서 인류학과 포토저널리즘, 영화 제작을 공부했다. 2000년부터는 그리스에서 제작되는 다큐멘터리, 독립영화와 BBC, ARTE, YLE 등 유럽 방송사들의 공동제작 프로그램을 연출, 제작하기도 했다. <The School>(2001), <My Place in the Dance>(2006), <Bells, Threads and Miracles>(2008), <Food for Love>(2013) 등의 다큐멘터리를 연출해서 다양한 상을 수상했다. <The Longest Run>(2015)은 2016년 유러피안필름어워드 수상 후보에 올랐으며 독일 라이프치히국제다큐멘터리영화제에서 VER.DI 최우수다큐멘터리상을 수상했다.

Marianna Economou studied anthropology, photojournalism and film production in London. Since 2000, she directs and produces documentary series and independent films of Greek production and co-productions with European broadcasters such as the BBC, ARTE and YLE. Her documentaries such as *The School* (2001), *My Place in the Dance* (2006), *Please Listen to Me* (2007), *Bells, Threads and Miracles* (2008), *Twelve Neighbours* (2009) and *Food for Love* (2013) have received a number of awards. *The Longest Run* (2015) was nominated for the European Film Awards 2016 and won the VER.DI Award for Best Documentary at DOK Leipzig.

Greece | 2019 | 72' | Documentary

Director 마리아나 에코노무 Marianna Economou

Cast Alexandros Gousiaris, Christos Takas, Olga Lorida

Producer Rea Apostolides, Yuri Averof, Spiros Mavrogenis

Screenplay Marianna Economou

Cinematography Argyris Tsepelikas

Editing Evgenia Papageorgiou

Sound Pavlos Christoforakos

Production STEFI&Lynx & Anemon



바그너의 음악을 듣고 자란 토마토는 맛이 더 좋을까? 그리스 중부의 테살리아 평원에서도 산지에 가까운 경계 쪽에 있는 작은 농촌 마을 엘리아스는 점점 쇠락하고 있다. 사촌인 알렉산드로스와 크리스토스는 농사 방식을 바꿔 유기농으로 토마토를 재배하기 위해 마을 할머니들과 팀을 이룬다. 마을 사람들은 땀 흘려 일하고 바그너의 음악도 들려주며 정성껏 토마토를 재배하고, 그 토마토로 만든 유기농 토마토 페이스트를 유리병에 담아 세계 곳곳에 수출한다. 세상 사람 대부분은 어디에 있는지도 모를 작은 마을에서 생산된 토마토는 소비자들의 식탁에 이를 수 있을까? 꿈을 이루기 위해 고군분투하는 지역 공동체의 모습과 소박한 일상을 따라가면서, 영화는 위기의 시기에 새로운 가능성과 변화를 모색하는 도전과 인간관계의 힘이 갖는 중요성을 이야기한다. 작은 마을 공동체의 실험적인 시도와 희로애락을 담은 삶의 풍경 속에 아귀자기한 유머가 배어 있는 작품으로, 2019년 베를린국제영화제 음식 영화 부문에서 상영된 바 있다.

Do tomatoes taste better when they listen to the music of Richard Wagner? Elias, a small farming village amid the mountainous bound plains of Thessaly, central Greece, is dying out. But two cousins team up with the village grannies to cultivate tomatoes. With a little help from Wagner's music, the villagers export their little jars with organic tomato recipes across the world. The film follows the protagonists of this unlikely story, as they struggle to make their dream come true. Humorous and bittersweet, this surreal story speaks to us about the importance of reinventing oneself in times of crisis and the power of human relationships.

6th
Seoul
International
Food Film Festival

SIFFFF

오감만족 국제단편경선

Tasty Short Film Competition

여러 문화권의 다채롭고 맛있는 상상력을 만날 수 있는 음식 소재 단편 영화를 선보이는 국제 경쟁 부문이다. 국제 공모를 통해 세계 88개국에서 출품된 824편의 단편 영화 가운데 예선 심사를 통해 엄선된 18개국 29편의 작품들이 본선에 진출해 영화제 기간 중 상영된다.

세계 각국에서 제작된 영화들은 음식을 매개로 관계와 소통, 가족, 기억, 상실과 위안, 노동과 산업, 지속가능성 등 다양한 국적만큼이나 다채롭고 풍부한 이야기와 상상력, 삶의 희로애락을 담고 있으며, 극영화, 다큐멘터리, 애니메이션, 실험영화를 넘나들며 한층 더 다양하고 자유로워진 장르적 변주와 갈수록 확장되는 표현의 스펙트럼 또한 확인할 수 있게 할 것이다. 본선 심사를 통해 선정될 수상작은 폐막식에서 발표된다.

시상 내역

대상 | 3,000,000원

심사위원특별상 | 2,000,000원

'Tasty Short Film Competition' is the international arena of competition for various short films from different countries conveying colorful imaginations on food and celebrating diversity of culture and life. 824 films from 88 countries are submitted to the competition this year, and 29 films from 18 countries are selected to run for the awards. Intriguing, innovative, thought-provoking and full of imagination, selected films explore a variety of themes through food reflecting diverse aspects of life: family, memories, loss and consolation, relationships and communication, sustainability, labor, food industry and system. The award winners will be announced at the closing ceremony.

Awards & Prizes

Best Short Film | 3,000,000 KRW

Jury Award | 2,000,000 KRW

541: 공동체를 위한 밥상 541: A Place for the Community

Canada | 2019 | 5'59" | Documentary



Director 아만다 라이트, 가브리엘 디나르도
Amanda Wright, Gabriel Dinardo

Cast Leah Janzen, Matthew Green, Stephen Sparks, Mark Van Beveren

Producer Scott Morris

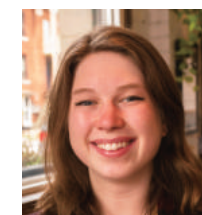
Cinematography Gabriel Dinardo

Editing Benton Stringer

Sound Alex Chung, Brennan DeBurger

캐나다 온타리오주 해밀턴, 541 나눔 식당(Kitchen 541 Eatery and Exchange)의 셰프 리아 안젠은 가난한 공동체에서 식량, 안식처 또는 따뜻함이 필요한 사람 누구에게든 열린 공간을 제공하는 것을 사명으로 삼고 살아 왔다. 이 사명을 다하기 위해 정성을 담아 질 좋은 재료로 만든 일류 음식을 차려 내며, 그녀는 사람들이 식탁에 앉아 함께라는 소속감을 느끼는 것이 어떤 의미를 갖는지 다시 생각하기를 희망한다.

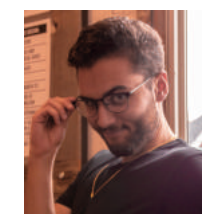
Chef Leah Janzen, program chef at Kitchen 541 Eatery and Exchange in the downtown core of Hamilton, Ontario has made it a life mission to provide a place for anyone in need of food, shelter or warmth within the poverty-stricken community. She sets out to accomplish this by serving first-class food made with love and quality ingredients in the hopes to change the way people view what it means to sit at the table and feel like you belong.



아만다 라이트 Amanda Wright

셰리던대학의 영화&TV과에서 4년째 연출과 촬영을 전공하고 있다. 음식은 아버지와와의 관계에서 중요한 요소였기 때문에 늘 관심을 가지는 주제였다. 541과 리아의 이야기를 541 내부의 사람들뿐만 아니라 이 영화를 보게 될 모든 사람과 공유하고 싶어서 <541: 공동체를 위한 밥상>의 공동 연출을 맡게 되었다.

Amanda Wright is a Fourth year BFTV student at Sheridan College specializing in Directing and Cinematography. Food has always been important to her as it was a staple in her relationship with her late father. She is excited to co direct this doc about 541 as she thinks their story, and Leah's story, needs to be shared with the people not only of 541, but with whoever will watch.



가브리엘 디나르도 Gabriel Dinardo

셰리던대학의 영화&TV과에서 4년째 연출과 촬영을 전공하고 있다. 부업에서 라인 요리사로 일하던 시절부터 업계 고객들을 위해 영상을 제작하는 일을 하기까지 음식은 늘 그의 삶에서 중요한 주제였다.

Gabriel is a Fourth year BFTV student at Sheridan College specializing in Cinematography and Directing. Food has always played an important role in his life, through working in the kitchen as a line cook to producing videos for clients in the industry.

격리된 부엌 Lockdown Kitchen

UK | 2020 | 4'51" | Documentary



Director 아비 아룸바캄 Abhi Arumbakkam
Cast Abhi Arumbakkam, Bhavani Arumbakkam, Meenakshi Jayalakshmi, Deepa Justus, Jayashree Sangameswaran, Swarna Prasad, Vani Saraswathi
Script Abhi Arumbakkam

세계는 점차 락다운 상황에 익숙해지고 있다. 그러나 대부분의 여성들에게 나머지 세상이 돌아가는 동안 한 공간에 갇혀 있는 상황은 새로운 것 없는 일이었다. 이 영화는 빅토리아 매플벡 교수가 가정에서 요리와 가족들의 끼니를 챙기는 일은 대개 여성의 몫이었음을 논하며 “여성은 늘 어떤 형태로든 락다운 상황에 놓여 있다”고 언급한 것에서 영감을 받아 제작됐다. 그녀의 제자인 아비 아룸바캄은 부엌과 요리에 대한 주변 여성들의 반응과 이야기를 모아 영화를 만들었으며, 이 고단하고도 억압적인 일에 대한 자신의 상반되는 감정을 드러내고자 했다.

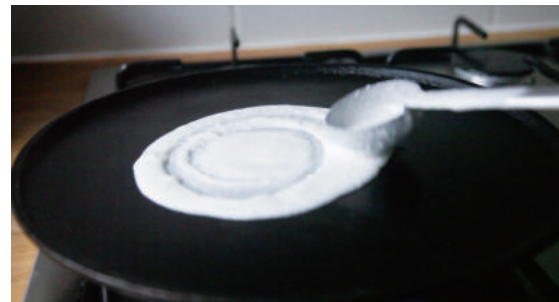
While the world was getting used to lockdown, for many women being stuck in a room while the rest of the world rolled by was nothing new. *Lockdown Kitchen* was inspired by a chance remark by Professor Victoria Mapplebeck who observed “...women have always been in some form of a lockdown” while discussing cooking and feeding the family which was often done by women in the household. Her student Abhi Arumbakkam crowd-sourced responses from women in her circle about their relationship to kitchen and to cooking to create *Lockdown Kitchen*, which hopes to reflect her own ambivalence about this onerous and tyrannical task.



아비 아룸바캄 Abhi Arumbakkam

인도에서 나고 자랐으며 약 20년 전부터 영국에서 살고 있다. 늦은 나이에 대학생이 되어 오랫동안 중단했던 학업을 재개한 그녀는 수년간 떠나 있었던 창작 작업을 진행하고자 한다. 여러 편의 단편 다큐멘터리를 연출했고, 다양한 세상의 모습을 반영하며 설득력 있는 이야기를 담아내는 작품들을 만들고 싶어 한다. 연극 각본 작업도 하고, 영화 제작과 교육을 하는 회사에서 파트 타임 스태프로도 일하고 있다.

Abhi Arumbakkam was born and raised in India and made Britain her home nearly two decades ago. A mature student, Abhi has returned to formal studies after a long hiatus and is keen to develop her creative practice from where she left a dozen years ago. She has directed several short documentaries and hopes to be commissioned to create work that tell compelling stories and reflect our diverse world. She writes plays and works part-time in a film and training company.



고립 레스토랑 Isolation Restaurant

Australia | 2020 | 6'00" | Fiction



Director 나디아 타스 Nadia Tass
Cast David Parker, Nadia Tass, John Tass-Parker, Cori Sue Morris
Producer John Tass-Parker
Screenplay David Parker, John Tass-Parker
Cinematography David Parker
Editing Ben Joss
Music Christopher Tass-Parker

코로나19 확산에 따른 격리 상황 속에서, 관객들은 교외 어느 주택의 응접실에 자리잡은 매력적인 이탈리아 레스토랑 ‘파스칼의 트라토리아’에 초대된다. 그곳에는 약간 제정신이 아닌 신사 파스칼이 자신의 레스토랑을 반드시 성공시키겠다는 일념으로 고군분투 중이다. 가족들은 고립 상황이 만들어 낸 파스칼의 환상을 반기지 않는 가운데, 박제 동물들이 그의 주 고객층이 되어 주는데...

During the depths of the Covid-19 quarantine, you're cordially invited to Pascale's Trattoria, a charming Italian restaurant nestled in the heart of a suburban living room. There, you'll meet Pascale, a slightly deranged gentleman determined to facilitate the success of his restaurant. While his family barely indulges this isolation induced fantasy, the tipping point might be the clientele of stuffed animals.



나디아 타스 Nadia Tass

호주의 대표적인 연극 연출가 겸 영화감독이다. 다양한 영화 작업을 통해 국제적으로 수많은 상을 받았으며, 특히 28개의 상을 받은 <에이미>, 호주영화협회 최우수 감독상 등 21개 상을 수상하며 호주 영화의 고전으로 꼽히는 <Malcolm> 등의 작품으로 잘 알려져 있다. 현재 구소련에서 망명한 뒤 미국에서 성공을 거둔 러시아 배우 올레크 비도프에 관한 장편 다큐멘터리를 로스앤젤레스에서 제작하고 있다.

Nadia Tass is one of Australia's most iconic directors of both stage and screen. Well-known internationally for directing films, including the Australian classics *Malcolm*, *Amy* and *Matching Jack*, she has garnered 68 International awards for her body of screen work; 28 awards for *Amy*, 21 awards for *Malcolm* including Best Director from Australian Film Institute (1986) and etc.. Nadia is currently working on a feature documentary in Los Angeles, on *The Oleg Vidov Story*, a Russian actor who defected from the USSR and found success in America.



굶주림에 대하여 Hunger

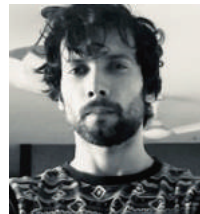
India | 2019 | 8'26" | Fiction



Director 카티아얀 시브푸리 Katyayan Shivpuri
Cast Uday Chandra, Prince Adhikari, Kailash Pal, Kamal Vinayak, Sanjay Vichare, Tapan Jane
Producer Katyayan Shivpuri
Screenplay Katyayan Shivpuri
Cinematography Vandita Jain Nitin Pareek
Editing Ashmith kunder
Music Prashanth Srinivasan
Sound Ajay Kumar PB Niladri Roy
Production Design Ankula Verma

실제 사건에서 영감을 받은 영화 <굶주림에 대하여>는 음식을 사랑하는 노숙자에 관한 이야기이다. 실생활에서는 극빈자 신세일지라도 마음만은 미식가인 노숙자. 그는 먹기 위해 산다! 운이 따른 어느 날 그는 가진 것 없는 생활 속에서 더욱 간절한 자신의 욕망을 충족시킬 만한 기회를 얻지만, 그 배고픔은 점차 탐욕이라는 인간의 본성에 굴복하게 된다. <굶주림에 대하여>는 이루지 못한 욕망을 가진 모든 이들이 공감할 수 있는 보편적인 이야기이다.

Inspired by true events, *Hunger* is about a homeless man and his love for food. A pauper in life but at heart, he is connoisseur of "gourmet" food. He lives to eat! One day through happy chance, he gets an opportunity to fulfil his little life's big desire but gradually the hunger within surrenders to the greed of human nature. *Hunger* is a universal story of everyman and his unfulfilled desire!



카티아얀 시브푸리 Katyayan Shivpuri

인도 뭄바이에서 활동하는 작가 겸 감독으로, 인도 영화 및 TV 광고의 현장에서 배우며 일을 시작했다. 현재는 단편 영화, 뮤직비디오, 광고 등을 연출하고 있다. 인간의 원초적인 감정을 다루거나 역설적인 상황과 결점이 있는 캐릭터들, 비극에서 희망을 발견하는 이야기에 관심이 많다. 그의 단편 영화들은 전 세계 영화제에서 상영되어 상을 받았다.

Katyayan Shivpuri is a writer and director working out of Mumbai, India. He started by learning the craft on the sets of Indian films and branded television commercials. He now directs short films, music videos and branded commercials. Telling stories with raw human emotions is what excites him. Ironic situations, characters with flaws and finding a silver lining in tragedy are some of the things he likes to incorporate in his storytelling. His short films have played in festivals all over the world and have won awards.



다윈이 식탁에 앉는다면 Darwin Sits at the Table

Spain | 2020 | 18'31" | Documentary



Director 아르투로 메노르 Arturo Menor
Cast Camila Ferraro, Esther Parralo, Marta Cornello, Zaida Casero
Producer Arturo Menor
Screenplay Rocío de Castro
Cinematography Antonio Galisteo
Editing José M. G. Moyano
Music Daniel Mata
Sound Daniel de Zayas

셰프 카밀라 페라로, 친환경 기업가 사이다 카세로, 축산농가의 마르타 코르넬로와 일반 소비자인 에스테르 파랄로는 식탁에 둘러앉아 기존 제품과 비교했을 때 유기농 제품이 갖는 이점에 대해 토론한다. 유기농 제품들이 더 비싸 보이지만, 기존의 제품들은 낮은 가격 뒤에 결국 소비자가 지불하게 되는 비용들을 숨기고 있다. 다윈이 지금 우리의 식탁에 앉는다면 어떤 이야기를 할까?

Chef Camila Ferraro, eco-entrepreneur Zaida Casero, livestock farmer Marta Cornello and Esther Parralo, a conventional consumer, debate, around a good table, about the benefits of organic products compared to conventional products. Organic products are apparently more expensive, while conventional products hide a series of hidden costs, behind its low prices, which the consumers ultimately end up paying. Darwin sits at the table.



아르투로 메노르 Arturo Menor

생물학자이자 자연 다큐멘터리의 제작자 겸 감독이다. 우엘바대학의 과학 연구원인 그의 다큐멘터리는 세계적인 자연환경영화제들에서 상영됐다. 예술과 과학을 결합하는 영화를 지향하며, 영화의 예술적 표현과 과학적 정확성을 토대로 작업한다. 그의 첫 장편 영화인 <Wildmed, the Last Mediterranean Forest>는 러시아 상트페테르부르크에서 열린 '지식의 세계 국제영화제'에서 그랑프리 수상했다. 2018년에는 두 번째 장편 영화 <Barbacana, the Wolf's Footprint>을 발표했다.

Arturo Menor is a biologist, producer and director of nature documentaries. Scientific researcher at the University of Huelva, his documentaries has been screened at some of the most prestigious nature film festivals in the world. Arturo Menor tries to combine art and science in his productions: cinema, as artistic expression, and scientific rigor, as the basis of the content of his documentaries. *Wildmed, the Last Mediterranean Forest*, his first feature film, has been recognized with the Grand Prix at the World of Knowledge International Film Festival. In 2018 he released his second feature film: *Barbacana, the Wolf's Footprint*.



달걀이 더 필요해 Más Huevos Por Favor

USA | 2020 | 11'38" | Documentary



Director 매들린 첸 Madeline Chen
Cast Ernesto Echeverria Margarejo, Dalila Hernandez Rodriguez, Anonymus
Producer Madeline Chen
Cinematography Madeline Chen, Emily Feng, Dylan Wang
Editing Madeline Chen
Sound Timothy Beckmann, Emily Feng

식량 배급은 최근 쿠바 사람들에게 매우 중요한 현안이다. 수도 아바나에서는 쿠바인들에게 가장 중요한 영양 공급원 중 하나인 신선한 달걀이 계속 부족한 상황이다. 정부는 닭들이 '스트레스를 많이 받아서' 알을 낳기 힘들며, 따라서 국민들이 리브레타(배급 카드)를 사용해 받을 수 있는 월 할당량에 영향을 끼치고 있다고 발표했다. 이 사실은 농부들은 물론, 행상들과 지역 상인들, 그리고 그들의 가족들까지, 쿠바인 대다수의 일상생활에 영향을 끼쳐 왔다. 영화는 쿠바의 정치, 경제, 사회적 풍경과, 가족과 친구들 사이에서 비밀스럽게 벌어지는 토론들을 하나의 이야기로 엮어 낸다. 이런 상황 속에서도 자부심과 관대함을 지닌 쿠바 사람들은 최선의 방법을 찾아간다.

Food distribution is a topic that has been very pertinent to the people of Cuba in recent memory. In the capital city of Havana, there has been a consistent lack of fresh eggs, one of the most important nutrient sources for Cubans. The government has stated that its chickens are 'too stressed out' to lay eggs, thus affecting the people's abilities to get their monthly allocation using their libreta (ration card). This has affected the daily lives of almost all Cubans: from the farmers themselves, to vendors and local business owners, to people in their homes. Intertwined in this are the political, economic, and societal landscapes of this country and the discussions amongst family and friends that happen behind closed doors. Nevertheless, Cubans are proud and generous people who always find a way to make the best out of any situation.



매들린 첸 Madeline Chen

대만에서 태어나 상하이에서 자랐고, 현재는 뉴욕에서 활동하고 있는 영화감독 겸 사진작가다. 최근 뉴욕대학에서 영화와 TV를 전공했으며, 스토리텔링을 통해 문화와 정체성, 인간관계 사이의 교차점을 탐색하는 게 주된 관심사다.

Madeline Chen is a Taiwanese-born, Shanghai-raised, filmmaker and photographer currently based in New York City. She is a recent graduate of New York University's Film and Television program and is passionate about exploring the intersection between culture, identity, and human connection through storytelling.



당신의 자살을 견디는 법 How to Live with Suicide

Spain | 2019 | 13'24" | Fiction



Director 호르헤 가르시아 카사루비오스 Jorge García-Casarrubios
Cast Luisa Maciá, Íñigo Arricibita
Screenplay Jorge García-Casarrubios
Cinematography Borja Cobollo, Alberto Duque
Editing Jorge García-Casarrubios
Music Luis De Hoyos
Sound Manuel Álamo, Diego R. Lacacci, Rafael De Antonio Sáez

안드레스는 카를로타가 자살했다는 전화를 받는다. 두 사람의 관계는 적절한 타이밍을 맞추지 못하고 늘 어긋났다. 서로를 향한 마음은 넘쳤지만, 관계를 유지할 수 없다는 생각에 서로를 놓아야 했다. 안드레스는 곰곰이 지나온 시간을 돌아본 끝에 카를로타의 유언을 실행에 옮기기로 하고 뇨키 요리를 준비한다. 자신의 역할을 다한 그는 카를로타가 그녀의 몫을 해내기를 바란다.

Andres receives one of those important calls: Carlota has committed suicide. The relationship between Carlota and Andres never met the right timing. Feelings were strong enough, but the inability was assumed and they let themselves go. After hard reflections, Andres decides to do Carlota wills by preparing a dish of gnocchi. He has done his part of the deal and expects Carlota to fulfil hers.



호르헤 가르시아 카사루비오스 Jorge García-Casarrubios

1990년 스페인의 캄포 데 크립타나 지역에서 태어났다. <When Granada Does Not Hear Us> 등 실험적인 다큐멘터리 프로젝트를 만들면서 시청각예술계에 첫발을 내디뎠고, 영국에 거주하며 디지털 미디어 Genteventos.com과 협업하기도 했다. 2019년 자신의 장편 영화 시나리오를 각색해 첫 극영화이자 단편 영화 <당신의 자살을 견디는 법>을 연출했다. 현재 방송프로그램 제작사 프리맨틀미디어의 편집 부서에서 일하고 있다.

Jorge García-Casarrubios was born in Campo de Criptana (La Mancha-Spain) in 1990. He takes his first steps in the audiovisual world with experimental documentary projects such as *When Granada Does Not Hear Us* and collaborating with the digital medium Genteventos.com during his years living in the United Kingdom. In 2019, he had the opportunity to make the leap to fiction directing the short film *How to Live with Suicide*, an adaptation of his own feature film script *10 Ways to Overcome Suicide*. He currently works on the editing department of the television production company Fremantle Media.



떠나보낸다는 것 Letting Go

Switzerland | 2019 | 6'34" | Animation



Director 세실 브랑 Cécile Brun
Voice Bruno Amstad, Maya Zurbuchen
Producer Saskia Von Virág
Animation Charlotte Waltert, Cécile Brun
Editing Rafael Sommerhalder
Music Rafael Sommerhalder
Sound Thomas Gassmann

〈떠나보낸다는 것〉은 아버지와 함께 노래하고 요리하는 한 소녀의 모습을 통해 관객이 찬란한 어린 시절의 기억을 떠올리게 만든다. 아주 단순하지만, 두 사람의 친밀함이 느껴지는 순간. 그러나 부녀는 점점 퍼지는 반죽 덩어리에 휩쓸려 깊은 상실과 소멸의 세계로 이끌려 간다. 어찌할 바를 모른 채로, 아이는 만질 수 없는 것을 잡으려 애쓰고 있다.

Letting Go lets us dive into sunny childhood memories, when a girl is singing and cooking with its father. An intimate moment, so simple. But they're swept along by the wafting mass of dough into the emotional depths of loss and disappearance; Helpless, the child is trying to grasp what is not tangible.



세실 브랑 Cécile Brun

1986년 스위스의 우스터에서 태어났다. 2011년 스위스 루체른예술디자인대학에서 애니메이션 전공으로 디자인 학사 학위를 받았다. 2010년에는 교환 학생으로 갔던 브뤼셀 생뤼크예술대학의 만화과 과정을 마쳤다. 2015년에는 퐁트브르 수도원에서 애니메이션 시나리오 창작 레지던스 지원을 받기도 했다. 현재는 취리히에서 독립영화 감독이자 일러스트레이터, 영상기사로 일하고 있다. 가장 최근에는 클라우디우스 젠티네타의 단편 영화 〈셀피〉 제작에 참여했다.

Born in 1986 in Uster, Switzerland. She graduated her Bachelor of Design in Animation in 2011 at Lucerne School of Art and Design (HSLU D&K). 2010 she completed an exchange at the Comic Department at ESA St. Luc, Brussels, BE. In 2015 she won the Résidence d'écriture en cinéma d'animation at Abbaye de Fontevraud, F. She works as an independent director, illustrator and film projectionist in Zurich, CH. Most recently she worked with Claudius Gentina on his award-winning short *Selfies*.



레가타, 또는 빵 배달 경주 Estropanak

Spain | 2019 | 4'40" | Documentary



Director 콜도 아기레 가바라인 Koldo Agirre Gabarain
Cast Koldo Agirre Gabarain, Eneko Oronoz, Kepa Jaka, Jon Lasa
Producer Alexander Castrillo
Cinematography Koldo Agirre Gabarain
Editing Aitor Bereziartua
Music Joy stock: The Big Percussions

세계적인 조정 대회가 시작되자, 몰려든 인파와 열띤 경기 중계가 산세바스찬 구시가지의 거리를 가득 메운다. 수천 명의 팬들 사이에서 사람들에게 빵을 배달하는 사람은 고작 세 명뿐이다.

In full competition of the "Concha," the most important rowing competition crowds the streets of the old part of San Sebastian. Thousands of fans, and only three bread delivery people.



콜도 아기레 가바라인 Koldo Agirre Gabarain

바스크 지역 농가 태생으로, 투르 드 프랑스에서 우승하는 게 목표였다. 그러나 사이클 선수보다 촬영감독이 덜 피곤한 것을 보고 인생의 목표를 바꾸게 됐다. 아날로그 사진 촬영과 원가를 '반대로 하는 것'을 좋아하는데, 그래서 SD카드를 35mm 슬릿에 넣곤 한다. 〈레가타, 또는 빵 배달 경주〉는 그의 첫 연출작이다.

As a good Basque born in a farmhouse, his aim was to win a Tour de France, but when he saw that the camera operator got less tired he changed his life project. He likes analog photography and doing the opposite, which is why he puts the SD cards into the 35mm slit. *Estropanak* is him first work as a filmmaker.



롭상: 스시와 고향에 대한 명상 Lopsang

Germany | 2018 | 10'28" | Documentary



Director 아웅가 키야트 Ayunga Khiyad
Cast Lopsang Gelek
Producer Ayunga Khiyad
Cinematography Florian Brückner
Editing Ayunga Khiyad
Sound David Kleinekottmann

롭상은 더 넓은 바깥 세상에 대한 호기심에 고향 마을을 떠난다. 걸어서 히말라야 산맥을 넘은 그는 독일에 정착하지만, 그의 의지에 상반된 현실이 그를 기다리고 있다. 최소한의 생존을 위해 현실과 타협한 롱상은 패스트푸드 가게에서 초밥을 만드는 일을 시작한다. 이 평범한 직업은 그를 ‘신’ (禪)의 철학과 함께하는 새로운 삶의 방식으로 이끈다. 타국 땅에서의 삶은 그에게 ‘고향’의 의미를 더욱 깊이 반추하게 한다.

Compelled by his curiosity, Lopsang leaves his home village for the outside world. Having crossed the Himalayas on foot, he settles down in Germany where reality ironically contradicts his will. For mere survival, he compromises by becoming a sushi maker in a fast food shop. This mundane occupation, however, introduces to him a new lifestyle in which “zen-ness” enfolds. The foreign environment also gives him a deeper reflection on what “home” entails.



아웅가 키야트 Ayunga Khiyad

중국 내몽골 출신의 젊은 영화감독이다. 2014년 베이징영화아카데미에서 촬영예술 전공으로 학사 학위를 취득했다. 현재 독일 쾰른에 거주하면서 창작 활동을 지속하고 있다. 지난 몇 년간, 여러 상을 수상한 다양한 단편 영화들의 현장에서 촬영감독, 연출, 각본, 편집 등으로 일했다. 쾰른미디어예술아카데미에서 공부하는 동안, 그는 각본가 겸 감독으로서 다큐멘터리를 만들었다. 혼합된 문화적 경험을 갖고 자란 그는 “현대 유목민”으로서 서로 다른 문화를 엮어 낸 이야기를 주로 다룬다. 인류학과 다른 사회적 주제들에 대한 관심 또한 그의 작업을 끌어가는 원동력이다.

Ayunga Khiyad, a young filmmaker from Inner Mongolia, China. He attained his Bachelor's degree in the art of Cinematography in 2014 at Beijing Film Academy. He is currently residing in Cologne where he pursues his creative career. Over the past years, Ayunga has taken part in various award-winning short film productions as cinematographer, director, script writer and editor. During his studies at KHM, he focused on documentary films as an author director. Growing up in a mixed culture, he has a vocation to become a “modern nomad,” whose narratives intertwine among different cultures. His interests in Anthropology and different social themes also fuel his artistic voice.



매채구육: 불안한 상견례 Braised Pork Belly

Canada | 2019 | 12'53" | Fiction



Director 헬렌 리우 Helen Liu
Cast Leanne Wong
Producer Duy Tong
Screenplay Helen Liu

이 영화는 음식, 문화, 가족의 상호 관계를 다룬 짧은 드라마다. 특히 중국 문화와 본질적으로 문화의 근간을 구성하는 데 중요한 역할을 하는 음식의 역사에 관한 이야기이다. 딸이 아버지에게 약혼자로 소개한 남자는 중국계 사람이지만 중국어를 하지 못한다. 상견례 때 아버지에게 돼지고기 요리를 대접받은 예비사위는 자신의 레스토랑을 찾은 예비장인에게 그의 요리에 영감을 받아 만든 요리를 대접한다. 하지만 현대적으로 재해석된 그의 음식을 아버지는 좋아하지 않는다.

This is a short drama on the interrelationships between food, culture, and family. It specifically speaks to Chinese culture and inherently the history of food that makes up so much of the backbone of the culture.



헬렌 리우 Helen Liu

각본가 겸 감독으로 영화 현장에서 각본 슈퍼바이저로도 활동하고 있다. 중국에서 태어나고 자랐으며 캐나다 밴쿠버에서 영화를 전공해 2019년에 학사 학위를 받았다. 그녀의 영화들은 대부분 일상 생활에서 영감을 얻고 평범한 것에 찬사를 보낸다. 사람들 사이의 친밀한 인간적 상호 작용을 중시하고, 사회 집단들 간의 역학 관계를 관찰하며 영화 작업을 하고 있다.

Helen is a writer/director who also works as a script supervisor on film sets. She was born and raised in China, she studied film in Vancouver, Canada and received her BMA in 2019. Her films are mostly inspired by everyday life, celebrating the ordinary. She values intimate human interactions between people, observing the different dynamics in social groups, relating it back to her work.



모이라의 일탈 Moira

Spain | 2019 | 10'29" | Fiction



Director 엔카르나시온 프리에토 Encarnación Prieto
Cast Carmen Fuentes, Daniel Fredy López, Angela Angeles Ortiz, Amelia Marisol Mata, Laura Marisa Muñoz, Silvia Silvia Casado
Producer Encarnación Prieto
Screenplay Encarnación Prieto, Joaquín Perez Ordoñez
Cinematography Larry Cruz
Editing Jesús Ronquillo
Music Alicia Sevilla
Sound Daniel Gutierrez
Production Design Marisol Mata

모이라는 규칙적이고 예측 가능한 습관과 삶에 대해 고정된 시각을 가지고 있다. 그녀는 자신을 놀라게 하는 일이나 혼잡한 장소, 질문, 심지어 굴이나 위를 올려다보는 것도 좋아하지 않는다. 하지만 실생활에서는 누구든 예상치 못한 상황이 닥치는 것을 피할 수 없는 법. 고독한 일상 속에 숨으려던 모이라는 뜻밖의 만남을 통해 점점 스스로에게, 세상에 마음을 열게 된다.

Moira is a woman of engrained and predictable habits, with a fixed outlook on life. She doesn't like surprises, or crowded places, or questions, or oysters, or even looking upwards..., but, in real life, no one can escape from the unexpected. As much as Moira tries to hide in her solitary routines, an enlightening encounter will take place, making her open up to herself and to the world around her.



엔카르나시온 프리에토 Encarnación Prieto

부모님의 영향으로 고전 영화를 좋아하게 됐고, 늘 영화와 스토리텔링에 매력을 느껴 왔다. 산안토니오데로스바노스국제영화학교와 인문학연기연출학교에서 영화를 공부하고, 인문학연기연출학교와 영화 제작사 콜리브리필름스에서 일하고 있다. 또한 단편 영화 <Eranse una vez unos guiris>와 <모이라의 일탈>을 직접 쓰고 연출해 세계적인 호평을 받았다. 현재 본인이 연출할 영화의 시나리오 작업을 진행하고 있다.

Encarnación Prieto was always fascinated by movies and storytelling. Her parents taught her the love for classical films. She studied cinema in San Antonio de los Baños International Film School, and in Humanology Acting and Directing School. She actually works at that same acting school (Humanology), and at a production company (Colibri Films). She wrote and directed two short movies: *Eranse una vez unos guiris* (*They Were Once Tourists*) and *Moira*. Both had received numerous international recognitions. She is currently working in her next project as writer and director.



미스터 푸드, 미세스 와인의 모험 Le avventure di Mr Food e Mrs Wine

Italy, France | 2018 | 19'24" | Fiction



Director 안토니오 실베스트레 Antonio Silvestre
Cast Marco Falaguasta, Christiane Filangieri, Alessandro Tersigni, Vincenzo De Michele, Danilo Giuva, Isabella Merafino, Luisa Casasanta
Producer Mario Tani
Screenplay Antonio Silvestre
Cinematography Nicola Saraval
Editing Paolo Guerrieri
Music Michelangelo Angiulli
Sound Tommaso Danisi
Production Design Maurizio Kovacs

파리의 한 이탈리아 레스토랑을 무대로, 각각 미스터 푸드와 미세스 와인으로 더 잘 알려진 요리사 줄리오 체자레와 이혼한 아내이자 소믈리에인 콜레트, 레스토랑 식구들이 겪게 되는 좌충우돌을 따라가는 이야기이다. 어느 날 밤, 파리에서 가장 유명한 이탈리아 셰프이자 미스터 푸드의 라이벌인 돈 빈첸초가 레스토랑을 방문하면서 주방은 일대 혼란에 빠지고 작은 사고들이 잇달아 터진다.

In an Italian restaurant in Paris, we follow the ups and downs of a group of blunderers lead by the chef Giulio Cesare, better known as Mr Food, and his sommelier ex-wife, Mrs Wine. One evening, the entering of his rival Don Vincenzo, the most famous Italian chef in Paris, sets off a series of mishaps.



안토니오 실베스트레 Antonio Silvestre

감독 겸 각본가로 로마의 라사피엔차대학에서 영화사와 비평을 공부했다. <Pope John Paul I: The Smile of God>(2005), <Puccini>(2008), <Il Restauratore>(2010) 등 조르지오 카피타니 감독의 영화 현장에서 일했다. 또한 루치아노 멜치온나, 안토니오 프랏치, 헤더 파리지, 푸피 아바티, 알베르토 시로니, 신치아 토리니와도 함께 일했다. 2012년 로마국제영화제에서 첫 공개된 단편 영화 <La stagione dell'amore>를 연출했다.

Antonio Silvestre, director and screenwriter, graduated in Cinema History and Critique from the Sapienza University in Rome. He worked with Giorgio Capitani on *Pope John Paul I: The Smile of God* (2005), *Puccini* (2008), *Il Restauratore* (2010), *Dove la trovi un'altra come me?* (2010). He also worked with Luciano Melchionna, Antonio Frazzi, Heather Parisi, Pupi Avati, Alberto Sironi, Cinzia Th. Torrini. He directed a short film *La stagione dell'amore* that premiered at the Rome International Film Festival in 2012.



비가 올 것 같진 않아 | Don't Think It Is Going to Rain

Spain, China | 2019 | 10'55" | Documentary



Director 아드리아 구센스 Adrià Guxens
Cast LING Xiuzhen, LING Xiaobai
Producer Adrià Guxens, LI Ruo Si
Screenplay Adrià Guxens
Cinematography Adrià Guxens
Editing Adrià Guxens
Sound Adrià Guxens

링 슈전은 고향 주자자오에 오랫동안 가 보지 못했다. 그녀는 최근 바쁜 손자와 함께 상하이에서 살며 단조로운 생활을 해 왔다. 노동절 연휴가 다가오자 링 슈전과 손자는 오랫동안 보지 못한 고향에 가기로 결심한다. 그녀는 강에 영향을 받은 음식으로 이름난 주자자오에서 전통 중국식당을 운영하다 은퇴하고 아들에게 물려줬다. 노년의 링 슈전과 서른 살인 그녀의 손자, 멀리 떨어진 두 도시, 그 사이를 연결하고 이해하고자 하는 두 세대에 관한 이야기이다.

It's been a while since Ling Xiuzhen hasn't visited Zhujiyajiao. In the recent years she has been living in Shanghai with her busy grandson, holding a monotonous life. As the Labour Day Holiday is approaching, Ling Xiuzhen and her thirty-year old grandson decide to visit their long time no-seen hometown, Zhujiyajiao, a place known for its riverfood. There is where she founded a traditional style Chinese restaurant time ago, which was transferred to her son after she retired. Ling Xiuzhen and her grandson. Two cities afar. Two generations yearning to build a bridge between them.



아드리아 구센스 Adrià Guxens

1992년 타라고나에서 태어났다. 바르셀로나자치대학에서 저널리즘을, 영화시청각예술학교(ESCAC)에서 촬영 연출을 공부했다. 〈An Instant〉(2017)와 졸업작품인 〈Prelude〉(2019) 등 학생 시절에 만든 단편 영화로 세계 여러 영화제에서 상을 받기도 했다. 극영화 이외에도 다큐멘터리, 뮤직비디오, 패션 영상, 광고 작업도 해왔다. 베니스, 과달라하라, 시체스 등 여러 영화제의 심사위원으로 활동했으며, 잡지 〈포토그라마스〉 등 일부 출판물에 영화에 관한 글을 기고하기도 했다. 현재 베니스국제영화제와 함께 열리는 독립영화제 베니스 데이즈에서 프로그래밍 보조로 일하면서 첫 장편 영화를 준비하고 있다.

Adrià Guxens (Tarragona, 1992) graduates in journalism from the UAB and in cinematographic direction from ESCAC, both in Spain. Some of his student shorts, such as *An Instant* (2017) or *Prelude* (2019), have competed and won awards at international festivals. *Prelude* (2019) is his graduation project. Apart from directing fiction, he has also shot documentaries, music videos, fashion films and commercials. On the other hand, he has been a jury at several festivals (Venice, Guadalajara, Sitges) and has written about films in some publications, such as *Fotogramas* magazine. He currently works as a programming assistant at Venice Days while working on what will be his first feature film.



손 안의 세상 Mundo na Mão

Portugal | 2018 | 7'48" | Documentary



Director 프란시스코 마갈랑이스, 조아나 타투 보르지스, 마리아 카넬라
 Francisca Magalhães, Joana Tato Borges, Maria Canela
Producer Francisca Magalhães, Joana Tato Borges, Maria Canela
Screenplay Francisca Magalhães, Joana Tato Borges, Maria Canela
Cinematography Francisca Magalhães, Joana Tato Borges, Maria Canela
Editing Francisca Magalhães, Joana Tato Borges, Maria Canela

각기 다른 리듬과 질감, 색깔을 지닌 감각적인 체험을 통해 우리에게 다양한 요리 세계로의 여행을 선사하는 요리사들의 스트레스와 반복적인 하루를 담아낸다.

Through a sensory experience with different rhythms, textures and colors, it's portrayed the stressful and repetitive day of a team of cooks that take us on a journey through the various phases of the cooking world.



프란시스코 마갈랑이스 Francisca Magalhães

커뮤니케이션과 멀티미디어 디자인으로 학위를 받았고, 세하우베스 재단의 커뮤니케이션 부서에서 그래픽 디자이너로 근무하고 있다. 영화와 시청각예술 분야 중에서 후반 작업, 촬영, 카메라 등에 관심이 많다. 관심 분야에서 전문적인 지식과 기술을 습득해 그 분야에 집중하는 것이 목표다.

Francisca Magalhães has a degree in Communication and Multimedia Design by ESAP and she's been working as a graphic designer in the communication department at Fundação de Serralves. Within Cinema and Audiovisual, post-production, cinematography and camera operating are the areas that interest her the most. Her goal is to acquire the biggest level of knowledge and skills so that, in her future, she can focus on them.



조아나 타투 보르지스 Joana Tato Borges

실사 이미지를 다루는 작업은 물론 2D 애니메이션에도 관심이 많다. 그에 따라 영화와 시청각예술에 대해 더 공부하기로 결심한 후 연출 과정, 촬영, 영화 제작과 후반 작업에 관해 공부해 왔다. 현재 지역 최초 주니어 사회적 기업인 U.DREAM의 마케팅 부서에서 일하고 있다.

Joana Tato Borges' biggest passion was always real image and its manipulation as well as 2D animation. With that said, she decided to get a master in Cinema and Audiovisual to expand her knowledge in this area, learning more about the directing process, cinematography, filmmaking and post-production. In the present day, she is working at the first social junior company in the country, U.DREAM, as a member of the Marketing department.



마리아 카넬라 Maria Canela

발렌시아의 CEU카르데날에르레라대학에서 교환학생 프로그램인 에라스무스를 통해 그래픽 디자인과 창의적인 사고에 관해 배우며 편집과 이미지 작업 기술을 넓혔다. 늘 편집과 후반 작업에 관심이 많았고, 극영화는 물론 실험영화나 다큐멘터리에 대해서도 공부하고자 영화와 시청각예술 분야의 석사과정을 밟았다.

Maria Canela had the opportunity to do Erasmus at Universidad CEU Cardenal Herrera in Valencia, where she studied Graphic Design and Creative Thinking, expanding her skills in editing and creating images. She has chosen the master in Cinema and Audiovisual because she's always been interested in video editing and post-production and also due to her will to learn about all the phases associated to the development of a fiction, as well as experimental projects or documentaries.

슈퍼수프 Super Soup

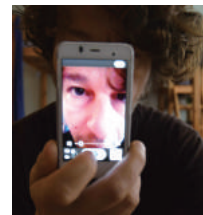
Italy, France | 2020 | 6'45" | Fiction



Director 이아코포 풀지, 발레리오 매기 **Iacopo Fulgi, Valerio Maggi**
Cast KIM Yoon-rye, LEE Kang-o, Spider-man, PARK Sang-hee, LEE Jong-hee, LEE Yang-won, PARK Seong-kyn, SON Byeong-hee, KYM Oak-kyeong
Producer Ossiuri Film, Tony Clifton Circus, ProductionsBis
Screenplay Iacopo Fulgi
Cinematography Valerio Maggi
Editing Iacopo Fulgi, Valerio Maggi
Sound Alexis Nys

‘일곱째 쌍둥이 식당’은 서울 근교 지역 작은 시장 안에 자리잡고 있다. 여성인 가게 주인이 35년째 홀로 요리와 서빙을 도맡고 있고, 밤이 되면 한 남자가 탁자에 엎드려 자는 취객을 깨워 보내고 가게 문을 닫는 것을 도와 준다. 그 집의 대표 메뉴는 주인이 밤마다 직접 준비하는 수프이다. ‘슈퍼수프’라는 이름의 이 메뉴를 맛보기 위해 전국 각지에서 사람들이 몰려와 식당은 늘 만원이다. 슈퍼수프의 성공 비결은 맛도 비법도 아니다. 바로 주인이 고안한 기발한 광고 마케팅이다.

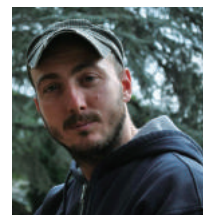
The 7th Twins restaurant is located in a suburb of Seoul, in a small local market. It has been run for 35 years by a single woman who cooks and serves at the tables. A man helps her to close the shop at night and put out the last drunk customers who sleep on the tables. The house specialty is soup. It is a secret recipe, which the lady prepares every day with her hands. The restaurant is always full and customers come from all over to try the incredible soup that is sold under the name “SUPER SOUP.” The secret of the incredible success of Super Soup is not in its taste or in the secret recipe. The secret lies in the ingenious advertising marketing operation devised by the owner.



이아코포 풀지 Iacopo Fulgi

이탈리아에서 태어나 마르세유에서 거주 중인 감독, 작가 겸 배우이다. 2001년에는 자신이 감독, 작가, 배우로 활동하는 연극 및 공연 회사인 토니 클리프톤 서커스를 설립하였다. 전 세계에서 공연될 수많은 쇼와 공연을 만들며, 파자마 DJ로서 침대에서 음악을 연주하기도 한다. 현재 가장 유명한 온라인 데이트 앱에서 수집한 프로필을 모아 작업한 출판물인 《Lovalbum》을 만들고 있다.

Born in Italy and living in Marseille, Iacopo Fulgi is a director, author and actor. In 2001, he founded the Tony Clifton Circus, a theater and performance company in which he is a director, author and performer. He creates numerous shows and performances which will be presented all over the world. As a Pajama DJ, he plays music from his bed. Currently he is working on *Lovalbum*, the publication of a collectable sticker album, a poetic collection of adhesive profiles stolen from the most famous online dating app.



발레리오 매기 Valerio Maggi

1977년 로마에서 태어났고, 대학에서 공부하는 동안 영화 예술에 대한 관심을 갖게 됐다. 짧은 르포르주와 단편 영화를 몇 편 작업한 후 약 8년간 이탈리아 공영방송사 RAI에서 영상 편집을 했다. 그 과정에서 수십 명의 TV프로그램 연출자들과 함께 역사 다큐멘터리, 시사 보도, TV 시리즈 등을 작업했다. TV 업계에서 떠나 영화와 연극 작업에 전념하고자 하며, 독립 단편 영화와 다큐멘터리 제작을 통해 창작과 예술적 잠재력을 표현할 기회를 찾고 있다.

Born in Rome in 1977, Valerio Maggi became passionate about the art of cinema while studying at the university. After the realization of small reportages and some short films, he worked on video editing in Italian public television (RAI) for about 8 years, in which he worked alongside dozens of television directors in the production of historical documentaries, current affairs reports and TV series. He abandons television to devote himself to cinema and theater in which he seeks and finds the opportunity to express his creative and artistic potential by making independent short films and documentaries.

아나의 크로켓 Croquettes

Spain | 2018 | 7'22" | Fiction



Director 아이토르 곤살레스 이투르베 **Aitor González Iturbe**
Cast Amaia Arkotxa, José Luis Cuesta, Mila Goikoetxea
Producer Aitor González Iturbe, Ricardo Cazorla Cartón, Victor Langreo, David Vázquez, Urko García, Eneko Atxa
Screenplay David Vázquez, Ricardo Cazorla, Urko García
Cinematography Xabier Larrondo
Editing Aitor González Iturbe
Music JLRoman
Sound Olatz González
Production Design Cazorla Ricardo

양헬과 아나의 딸은 현재 아이를 임신 중이다. 오늘은 그 아이가 손자일지 손녀일지 알게 되는 날이라 아나는 기대가 크다. 하지만 예상치 못한 일이 벌어진다.

Angel and Ana’s daughter is pregnant. Today they will know if it is a boy or a girl. But something is wrong.



아이토르 곤살레스 이투르베 Aitor González Iturbe

스페인 아리고리아가에서 태어났다. 5살 때부터 영화를 보기 시작했으며, 수년에 걸쳐 사진, 각본, 드로잉과 프레임, 빛의 사용과 제작의 기초를 배웠다. 2004년에 첫 단편 영화 《Limbo》를 만든 이후, 《El Juego》(2005), 《La Comarcal》(2006), 《A Dios rogando》(2008), 《La Línea Actual》(2009) 등의 단편 영화 작업을 꾸준히 해 왔다. 2019년 다큐멘터리 《Arrigorriaga Bihotzean》을 제작하고, 여러 회사의 광고와 동영상 클립을 제작했다.

Born in Arrigorriaga Aitor González Iturbe began watching movies at the early age of 5. He spent several years learning the basics of photography, script, drawings and framing, the use of the light and production. In 2004 he made his first amateur short film *Limbo*, followed by *El Juego* (2005), *La Comarcal* (2006), *A Dios rogando* (2008) and *La Línea Actual* (2009). For a year he has lived on the audiovisual. He makes a documentary *Arrigorriaga Bihotzean* in 2019 and several video clips and advertisements for different companies.



아디오스 바르바라 Goodbye Barbara

Panama | 2020 | 18'00" | Fiction



Director 마리엘 가르시아 스푸네르 **Mariel García Spooner**
Cast Lissette Condassin, Meli Moreno, Nohelia Rothery, Any Tovar, Diana Abouganem, Carmen *Lele* Papa, Rodrigo Farrugia, Juanxo Villaverde
Producer Mariel García Spooner, Cesar Garrido, Edwin Castillo, Reynaldo Quijada, Patrizia Marinelli Ayala
Screenplay Mariel García Spooner
Cinematography Jeico Castro Ferrari
Editing Jeico Castro Ferrari
Music Manuel Trejos, Juan Carlos Hernández
Sound Dennis Serrano
Production Design Patrizia Marinelli Ayala

바르바라와 딸 훌리아는 바르바라의 과잉보호 때문에 관계가 복잡한 모녀 사이이다. 훌리아는 인터넷에서 일자리를 구하려는 바르바라를 사칭해 그들의 문제에 대한 해결책을 찾았다고 믿지만, 결국 집에서 쫓겨난다. 요리에 대한 열정이 이 모녀를 화해하게 할 수 있을까?

Barbara and Julia are mother and daughter with a complicated relationship due to the mother's overprotection. Desperate, Julia believes she found a solution to their problem by impersonating Barbara seeking a job on the internet, but gets kicked out of her house. Their passion for cooking will make them face each other to solve their differences on TV.



마리엘 가르시아 스푸네르 Mariel García Spooner

영화 제작을 공부한 이후 카탈루냐영화시청각예술학교(ESCAC)와 바르셀로나대학에서 장학금을 받고 영화 연출 석사과정을 밟았다. 현재 감독 데뷔작인 〈Algo azul〉의 후반 작업을 진행 중이다.

With advanced studies in film production, Mariel García Spooner was awarded a scholarship by ESCAC (Escola de Cinema i audiovisuals de Catalunya) and the University of Barcelona to pursue a master degree in film directing. She is currently in post-production of her debutorial film as director *Algo azul*.



엄마의 밥상 My Mother's Table

USA | 2019 | 8'37" | Documentary



Director 판 수안 유 **Hsuan-Yu PAN**
Cast Hannah Goldberg, Fadila Maamo, Fayza Gareb
Producer Hsuan-Yu PAN
Editing Hsuan-Yu PAN
Music Hadi Eldebek
Sound Cheng Chou

미국에서 살아가는 쿠르드족 난민들이 요리에 대한 열정을 통해 고향인 시리아의 알레포를 소개한다.

Kurdish refugees, a mother and her daughter, introduce their hometown, Aleppo, Syria, with their passion for cooking.



판 수안 유 Hsuan-Yu PAN

대만 출신으로 뉴욕에서 다큐멘터리 감독으로 활동 중이다. 카메라 렌즈를 통해 인간사를 탐구하는 것을 좋아하며, 특히 이민에 관한 주제에 관심이 많다. 작품으로는 코니아일랜드영화제에서 상영된 〈Smile High〉(2013), 유럽, 아시아, 북아메리카 등에서 상영된 〈Shinobu〉(2018) 등이 있다. 가장 최근에 만든 단편 다큐멘터리 〈엄마의 밥상〉은 여러 국제 영화제에서 공식 상영됐다. 현재 음악, 음식, 이민자들의 관계를 다룬 첫 장편 다큐멘터리 〈Hear, Eat, Home〉을 제작하고 있다.

Originally from Taiwan, New York City-based documentary filmmaker Hsuan-Yu PAN loves to explore human stories through her camera lens. She is interested in immigrant subjects especially. Her film projects include *Smile High* (2013), which screened at Coney Island Film Festival, and *Shinobu* (2018), which toured internationally in Europe, Asia, and North America. Her latest short documentary *My Mother's Table* (2019) has been an official selection at several international film festivals including American Documentary Film Festival (USA). Currently, she is working on her first feature documentary *Hear, Eat, Home* which carries the relationship of music, food, and immigrants.



여주의 맛 Bitter Melons

USA | 2019 | 25'36" | Fiction



Director 타바리 크라우치 Thavary Krouch
Cast Pisay Pao, Channy Chhi Laux, Theavuth Chourb, Japhet Balaban, Hector Vargas, Arun Sampanthavivat, Sinath Khoeun
Producer Daniel Lamkin, Jess Wright, Corey Gilbert, Maria Roxas
Screenplay Mariel García Spooner
Cinematography Herman Asph
Editing Felix Piñeiro
Music David Deutsch
Sound John Wong

요리사인 소피아는 엄마의 부탁으로 오랜 별거 상태로 소원하게 지내는 아버지에게 여주를 전달해야 한다. 일은 계획대로 되지 않지만, 여주를 매개로 소피아는 자신의 과거를 직시하고 내면의 감정과 민족적 정체성, 문화적 뿌리를 들여다보게 된다.

Sophia, a female line cook is tasked by her mother to deliver bitter melons to her estranged father. The delivery doesn't go as planned, but through personal encounters and challenges involving the bitter melons, she is forced to confront her past and connect with her heart, tribe, and cultural roots.



타바리 크라우치 Thavary Krouch

시카고 콜롬비아대학에서 영화 각본과 연출 전공으로 석사 학위를 받았다. 영화를 만들지 않을 때는 시카고영화사무소에서 독립영화 코디네이터로서 다른 독립 영화 제작자들을 지원하고 있다. 또한 영화 배급에도 관심이 있어 예술영화를 다루는 Facets Label의 운영에도 참여했다. 캄보디아계 미국인과 이민자에 대해 다루는 영화 작업을 주로 하고 있다.

Thavary Krouch has an MFA in Writing & Directing for Film from Columbia College Chicago. When she's not making her own films, she's supporting other independent filmmakers in her role as Independent Film Coordinator for the Chicago Film Office. She also has a background in film distribution, having managed the Facets Label of art house films. Her own films have largely focused on the Cambodian-American and immigrant experience.



죽은 자들의 날 Los Dias de los muertos

France | 2018 | 8'10" | Animation



Director 폴린 팡송 Pauline Pinson
Producer Martine Vidalenc, Emmanuel Quillet
Music Alexis Pecharman
Animation Julien Allard, Audrey Brien

곤살로는 최근에 세상을 떠났다. '죽은 자들의 날' (Los dias de los muertos) 기간 중 그는 아내 셀레네를 만나러 간다. 하지만 부리토와 감자 만두를 먹을 수 있으리라 기대했던 그의 앞에 셀레네는 전혀 다른 음식을 내놓는다.

Gonzalo has passed away recently. During "Los dias de los Muertos", he goes back to see his wife Sélééné. Looking forward to eat burritos and potato dumplings, he finds out that Sélééné has cooked him a microscopical fish instead...



폴린 팡송 Pauline Pinson

1979년에 태어났다. 파리에서 응용예술을 공부한 뒤, 스트라스부르의 장식미술학교를 거쳐 발랑스의 라푸드리에르학교에서 애니메이션 영화를 전공했다. 현재 주로 어린 관객들을 위한 작품을 만드는 시나리오 작가이자 감독으로 일하고 있다.

Pauline Pinson was born in 1979. After a BTS in Applied Art in Paris, she went through Strasbourg at the School of Decorative Arts and then through Valence, at the school of La Poudrière, where she specialized in animation cinema. Today, she works as a screenwriter and director, mainly for a young audience.



천국을 찾아서 Finding Heaven

Hungary | 2020 | 28'33" | Documentary



Director 벨라주 쇠베니-룩스, 게르젤리 버스
Balázs Szövényi-Lux, Gergely Vass

Cast Fernando Lima, Luis Alberto Balladarez Moncada, Abner Samuel Zavala Gonzalez, Sergio Noe Ortez Ortez, Norma Lisa Flores Milagro, Eudoro Jose Guillen Jarquin

Producer Szabolcs Szelei, Gergely Vass, Daisuke Tanaka

Cinematography Gergely Vass

Editing Balázs Szövényi-Lux

Music Ariel Ramirez – Jaime Torres, Aitua, Alan Spiljak, Agustín Barrios Mangoré, Johan Pachelbell

커피는 세계 각국의 다른 배경을 가진 사람들을 하나로 묶는다. 지구상에서 커피를 모르는 곳은 한 군데도 없다. 하지만 우리는 커피를 생산하는 지역 사람들에게 대해서는 잘 알지 못한다. 이 다큐멘터리는 5명의 중미 지역 농부들의 삶을 살펴보고 매우 특별한 커피를 생산하는 방법을 탐구한다. 사무엘 사발라, 루이스 바야다레스, 에우도로 기옌, 세르히오 오르테스는 니카라과에서 일하고 페르난도 리마는 엘살바도르에서 커피를 생산한다. 관객들은 그들이 커피를 만드는 독특한 방법과 그들의 믿음, 희망, 그리고 투쟁에 대해 배운다. 그리고 관객들은 커피 한 잔에 투자한 노력과 지식을 보게 된다.

Coffee is a drink that unites people with different backgrounds from all over the world. There's not a single place on Earth where they don't know coffee. But we rarely get to know those local people who produce it. This documentary looks at the lives of five Central American farmers and explores their methods of producing a very special coffee. Samuel Zavala, Luis Balladarez, Eudoro Guillen and Sergio Ortez work in Nicaragua, Fernando Lima produces coffee in El Salvador. We get to know their methods and unique ways of processing coffee, we learn about their beliefs, their hopes and their struggles. And we witness the hard work and knowledge invested in a cup of coffee.



벨라주 쇠베니-룩스 Balázs Szövényi-Lux

1990년 헝가리 부다페스트에서 태어났다. 헝가리에서 커뮤니케이션미디어과학 학사과정을 마쳤고, 이후 에든버러예술대학에서 영화 연출로 석사 학위를 받았다. 항상 다양한 종류의 예술에 관심이 많았고, 자라면서 영화는 자신을 표현하는 방법이 됐다. 늘 개인적인 강렬한 경험들을 토대로 영화를 만들어 왔으며, <천국을 찾아서>는 그의 첫 다큐멘터리 연출작이다.

Balázs Szövényi-Lux was born in Budapest, Hungary, in 1990. After finishing his bachelor's degree in Communication and Media Science in Hungary, he studied at the Edinburgh College of Art, where he received his MFA in Film Directing. Balázs has always had a strong connection to different kinds of arts, and as he was growing up, film became the way to express himself. Every time he decided to make a movie, it was driven by a strong personal experience. *Finding Heaven* is his first documentary as director.



게르젤리 버스 Gergely Vass

1986년 헝가리 소프론에서 태어났으며, 사진 작업을 해 오다가 영화와 촬영으로 관심을 돌리게 됐다. 부다페스트의 영화연극예술대학에서 촬영을 전공하고 졸업했다. 단편 영화 <Katapult>와 광고를 촬영하면서, 여러 상을 받은 장편 영화 <Blossom Valley>와 다큐멘터리 <Ultra>의 촬영감독으로 일하기도 했다. <천국을 찾아서>는 그가 연출하고 제작한 첫 다큐멘터리이다. 카메라로 세상의 순수하고 소박한 아름다움을 추구한다.

Gergely Vass was born in Sopron, Hungary, in 1986. He had a background in photography before turning to film and cinematography. He graduated from the University of Film and Theatre Arts in Budapest as director of photography. He worked as cinematographer in award winning feature films (*Blossom Valley*) and documentaries (*Ultra*), while shooting short films (*Katapult*) and commercials too. *Finding Heaven* is his first documentary project as director that he also produced. With his camera, he seeks the pure and simple beauty in the world.

코코아의 느낌 The Sense of Cocoa

Spain | 2019 | 19'42" | Documentary



Director 알베르토 우트레라 Alberto Utrera

Cast Jordi Roca

Cinematography Miguel Ángel García

Editing Carlos Velasco, Alberto Utrera

Music Universal Publishing S. L. (Derechos reservados)

Sound Manuel Laguna, The Lobby

세계적인 레스토랑 '엘 세에르 데 칸 로카'를 이끄는 로카 삼형제 중 막내로 잘 알려진 조르디 로카는 가까운 친구가 미각을 잃어버리자, 코코아를 사용해 사람들의 잃어버린 미각을 회복하게 하겠다는 야심 찬 프로젝트를 수행하기로 결심한다. 감각과 기억을 따라가는 이 여정은 수백만 명의 삶을 바꿀 수 있는 과학적이고도 미식적인 도전이다.

Motivated by a good friend who lost his sense of taste, Jordi Roca decides to undertake an unprecedented ambitious project: to use cocoa to recover the sense of taste of people who have lost through their memories. It's a journey through the senses and memories that represents a scientific and gastronomic challenge that could change millions of lives.



알베르토 우트레라 Alberto Utrera

감독이자 각본가로 활동하고 있다. 카를로스 소리아와 공동 집필하고 저예산으로 7일 동안 제작한 <Smoking Club 129 Normas>가 첫 장편 영화 연출작으로, 이 작품으로 알칼라데네레스영화제(ALCINE)에서 관객상을, 노벨리시모영화제에서 최우수작품상을, 칼레야영화제에서 여우주연상을 수상한 바 있다.

Alberto Utrera is a director and screenwriter. He co-wrote with Carlos Soria and directed his first feature film *Smoking Club 129 Normas*, a low budget film shot in 7 days, selected at the Malaga Festival and winner of the Audience Award at ALCINE, Best Film at El Novelísimo and Best Actress at Calella Film Festival.



클로뎃과 케이크 Claudete and the Cake

Brazil | 2020 | 4'37" | Animation



Director 파지아 살로망 Fádhia Salomão
Voice Chico Salomão Franco de Carvalho, Jefferson da Fonseca, Julio Salomão Franco de Carvalho, Paulo Arrais Ferreira
Cinematography Maurício Franco
Sound Carlota Caldeira da Silva

케이크 만들기를 사랑하고 늘 그에 열정을 다하는 클로뎃. 남녀노소 할 것 없이 자신의 케이크를 좋아할 때마다 기뻐하던 클로뎃이지만, 점점 더 자주 케이크를 찾는 요구가 부담스러워지기 시작한다. 클로뎃은 무언가 조치를 취해야 한다.

She loves making cakes and does it with real passion, this is Claudete. Her cakes are appreciated by all and that pleases her, but when she is overwhelmed by excessive demand, Claudete will have to take action.



파지아 살로망 Fádhia Salomão

영화 업계에서 수년간 각본 슈퍼바이저로 다수의 감독, 각본가, 편집자들과 일하다가 단편 영화와 다큐멘터리를 제작하기 시작했다. 다큐멘터리 《Clandestinas》는 다양한 곳에서 상영되었다.

After years working in the film industry as a script supervisor, alongside respected directors, writers and editors, Fádhia Salomão started the production of short films and documentaries, such as *Clandestinas*, presented several times in different places.



트레브와 케이크 만들기 Baking with Trev

UK | 2020 | 3'10" | Documentary



Director 제임스 롱리, 폴 롱리 James Longley, Paul Longley
Cast Trevor Longley
Producer James Longley, Paul Longley
Editing James Longley

코로나19로 전 세계가 락다운 상태가 된 2020년, 살면서 요리 한 번 해본 적 없는 아버지는 자신을 위해 케이크를 만들기로 결심한다. 평생 원가를 요리해 본 적이 아곤 없는 아버지의 요리 도전. 과연 케이크는 잘 완성될 수 있을까?

Covid-19 Lockdown 2020: Our father becomes so bored that he decides to bake himself a cake... He has never cooked anything in his life before... Ever. How will this go?



제임스 롱리, 폴 롱리 James Longley, Paul Longley

형제인 제임스와 폴 롱리는 신선하고 독창적인 코미디 콘텐츠 창작을 하고 있다. 폴 롱리는 코미디 작가이자 배우로 2012년부터 업계에서 활발히 활동해 왔다. 제임스는 방송계에서 보조 프로듀서로 활발히 활동하고 있으며, 영국의 주요 쇼 프로그램 다수의 제작 현장에서 일했다.

Paul & James Longley are brothers who work to create fresh and original comedy content. Paul is a Comedy Writer & Actor who has worked professionally in the industry since 2012. James works in the television industry as an Assistant Producer and has worked on many of the UK's flagship shows.



피자 피플 Pizza People

USA | 2020 | 10'38" | Documentary



Director 존 벅컴 John Beckham
Cast Kelly Beckham
Producer John Beckham, Daniel St. Ours
Cinematography Daniel St. Ours
Animation Haleigh Mooney

세계적인 피자 셰프 켈리 벅컴의 눈을 통해 세계에서 가장 인기 있는 음식 중 하나인 피자를 신선하고 재미있으며 열정적인 시각으로 바라본다. 집이 거의 타버린 절망적인 상황에서부터 잠을 줄여 가며 농부 시장에서 장사를 하던 날들을 거쳐 이름난 피자 가게를 운영하게 되기까지, 영화는 켈리 벅컴의 역동적인 삶의 여정을 따라간다.

A fresh, fun and passionate look at the world's most popular food through the eyes of a world class pizza maker. Follow Kelly Beckham's arduous journey, from almost burning down his house and his sleepless days operating a farmers' market stand to owning and running his acclaimed pizzeria.



존 벅컴 John Beckham

메릴랜드주 프린스 조지스 카운티에서 영화감독, 뮤지션, 작가로 활동하고 있으며, 대표작으로는 스포츠 다큐멘터리 (Basketball County: In the Water) 가 있다.

John Beckham is a filmmaker, musician, and writer from Prince George's County, Maryland, best known as the creator of the Showtime Sports Documentary: *Basketball County: In the Water*.



할아버지의 향이 Koro's Hāngi

New Zealand | 2019 | 8'00" | Documentary



Director 자니 아로-리드 Gianni Aro-Reid
Cast Neil Reid, Anthony Reid, Torie Lee, Bernadette Wiki, Priscilla Reid
Producer Danni Liang
Cinematography Dexter Cheng
Music Lealani Siaoisi

닐 리드는 수십 년 동안 향이 오븐을 사용해 현대화된 마오리 전통음식을 만들어 왔다. 그는 어린 시절부터 크리스마스마다 집안에서 어른들이 향이를 만드는 과정을 보며 자랐다. 그렇게 배운 지식을 지금 이사해 살고 있는 사우스 오클랜드의 집에서도 이어가기로 결심한 닐은 자신만의 향이를 만들기 시작한다. 관객들은 젊은 세대에게 하루 동안 마오리 전통음식을 만드는 법을 설명하는 닐과 그의 가족을 통해 뉴질랜드에서 가장 오래된 음식을 만들고 먹는 과정을 접하게 된다.

Neil Reid has been creating traditionally modernised Māori kai, using a Hāngi earth oven for many decades. He grew up watching and learning the process of the Hāngi through his ancestors during the whānau Christmas parties they had in their homestead, Maketu. Neil decided to take this knowledge to his new home in South Auckland and began creating his own hāngi with the help of his whānau. Guiding his younger generations through the all-day procedure, we watch as the Reid whānau come together to create, eat and enjoy New Zealand's oldest dish.



자니 아로-리드 Gianni Aro-Reid

프리랜서 각본가, 감독, 편집자로 영화와 다양한 영상 작업을 해 왔다. 창조적인 글쓰기와 읽기에 관심이 많으며, 특히 문화적 다양성이나 역사적 사건, 혹은 사회적으로 알려져야 한다고 믿는 개인들의 이야기를 다루는 프로젝트들에 함께하고자 한다.

Gianni Aro-Reid, has been engaged in freelance screenwriting, directing and editing films and other video productions. She has a strong passion for creative writing and reading, and especially enjoys being a part of projects which touch on important topics relating to cultural diversity, historic events and personal stories that she believes needs to be voiced to society.



헛된 노력 The Wasted Effort

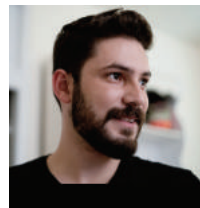
Turkey | 2019 | 5'00" | Documentary



Director 무하메드 보즈베이 Muhammed Bozbey
Cast Muhammed Bozbey, Erdal Tekin, Ali Akar
Producer HaricAdam Production
Screenplay Muhammed Bozbey
Cinematography Ahmed Bozbey, Mehmet Mustafa Bozbey
Editing Muhammed Bozbey
Music Purple Planet Music, Muhammed Bozbey

작은 마을에 혼자 사는 아틸라는 길을 걸다가 리라 동전을 발견한다. 아틸라는 그 리라로 빵 한 덩어리를 사서 집으로 돌아온다. 점심을 준비하기 시작한 그는 직접 만든 음식과 빵집에서 가져온 빵을 들고 앉는다. 빵의 절반을 먹고, 그는 조금 쉬기로 결심한다. 다음 날, 식탁 위에 있던 빵 절반은 상해버렸다. 아틸라가 상한 빵을 쓰레기 통에 던지자, 시간이 거꾸로 흘러간다. 오븐에서 빵을 굽는 과정부터 밭을 키우는 과정까지, 빵이 만들어지기까지의 모든 과정이 역순으로 등장한다. 농부가 땅에 밀알을 뿌린다. 그리고 길 위에 있던 리라가 그 밀알 위에 떨어진다.

Attila lives alone in a small town and finds a lira while walking on the road. Attila then uses a lira to buy a loaf of bread from the oven and returns to his home. At his house, he starts to prepare lunch. He sits down with the lunch he made and the bread he got from the bakery. After eating half of the bread, he decides to rest a little. Half of the bread on the table is stale after a day. When Attila sees the bread stale on the table, he throws it in the trash. After he throws the bread in that trash, time flows backward. All details are shown, from making bread in the oven to planting wheat in the ground. The farmer spreads wheat on the ground. And then a few wheat grains fall on the side of the road. At another time, one lira falls on the roadside wheat grains.



무하메드 보즈베이 Muhammed Bozbey

1988년 터키에서 태어나 이스탄불에서 초·중·고등학교 시절을 보냈다. 터키의 'Haric Adam Film'의 창립자이다. 첫 단편 영화인 〈헛된 노력〉은 전 세계 많은 영화제에서 관객과 만났다. 이 영화는 인간 본성에 도움이 되는 프로젝트를 만들고자 하는 긴 여정의 시작이다.

Muhammed Bozbey was born in Turkey in 1988. He completed elementary, middle, and high school in Istanbul. He is the founder of Haric Adam Film in Turkey. His first short film, *The Wasted Effort*, met with the audience at many festivals around the world. This movie is the beginning of a long career for projects that benefit humanity.



화요일엔 니미니미 Tuesdays Nimi Nimi

Grenada, Spain | 2020 | 6'40" | Fiction



Director 프란시스코 포르셀 Francisco Porcel
Cast Fran Torres, Cristina Granados
Screenplay Francisco Porcel, Carlos Cazorro
Cinematography Angel Miguel Cebrian
Editing Francisco Porcel
Music Ángeles Porcel
Sound Angel Miguel Cebrian

마놀로는 모든 소셜 네트워크에서 니미니미를 쫓는 외로운 괴짜다. 니미니미는 카메라 앞에서 맛있는 음식을 먹는 '귀여운' 유튜브 스타다. 팔로워가 수두룩하지만, 1호 팬은 그녀에게 집착하는 마놀로다. 니미니미의 눈에 띄기 위해 그는 전통 음식을 먹는 비디오를 보내기 시작한다. 머지않아 이 온라인 상의 관계에서 미묘한 로맨스가 싹트고 문제가 생기기 시작한다.

Manolo is a geek and lonely guy that follows Nimi Nimi across all social networks. Nimi Nimi is a kawaii youtube star that eats yummy food in front of the cameras. She has a legion of followers, but her #1 fan is Manolo, which becomes obsessed about her. He starts sending videos eating traditional dishes to stand out and seduce her. Sooner than later, an online geeky-romantic relationship will flourish between them not without problems.



프란시스코 포르셀 Francisco Porcel

1974년 스페인 그라나다에서 태어났다. 2006년부터 시청각 커뮤니케이션과 공공 기관을 위한 소셜 네트워크 캠페인 작업을 진행하고 있다. "Nopasanadismo" (아무 일도 일어나지 않는다)라고 불리는 다다이즘적 운동으로 알려져 있으며, 이 운동의 일환으로 2012년부터 코로나19 동안 19인의 예술가가 참여한 웨비나에 이르기까지 8편의 실험영화를 만들었다.

Francisco Porcel was born in 1974 in Granada, Spain. Since 2006 he's been working on audiovisual communication and social networks campaigns for public institutions. He is known for founding a dadaist movement called *Nopasanadismo* (literally, "nothing-is-happening"). As part of this movement, he has filmed 8 experimental short-films since 2012, including a webinar involving 19 artists that took place during the COVID-19 lockdown.



6th
Seoul
International
Food Film Festival



오감만족 한국단편경선

Tasty Korean Short Film Competition

올해부터 신설된 한국 영화 경쟁 부문으로, 공모를 통해 한국에서 제작된 음식 소재 단편 영화 18편을 선보인다. 서울국제음식영화제의 한국 영화 프로그램을 강화하고 장기적으로는 음식 소재 한국 영화의 제작 및 배급을 활성화하고자 하는 바람에서 올해부터 신설됐다.

가족, 친구, 연인, 타인 등 인간관계와 소통의 문제부터 여성, 노동, 취업 등의 사회적 이슈와 ‘혼밥혼술’ 등 음식 문화의 흐름을 반영하는 작품들에 이르기까지, 새로운 한국 감독들의 단편 영화를 통해 음식을 매개로 나눌 수 있는 이야기의 다양성과 깊이는 물론, 극영화와 애니메이션, 무협 영화와 뮤지컬을 넘나드는 형식과 장르의 다채로움 또한 만날 수 있을 것이다. 예선 심사를 통해 엄선된 18편의 작품들이 본선에 진출해 영화제 기간 중 소개되며, 본선 심사를 통해 선정될 수상작은 폐막식에서 발표된다.

시상 내역

한국단편경선상 | 2,000,000원

Newly established this year, 'Tasty Korean Short Film Competition' is a competitive section for Korean short films exploring diverse aspects of life through food-related themes. The section is designed to select and showcase outstanding Korean short films on food, in the hope of boosting the production and distribution of Korean food films in the long term. Mostly made by rising new directors, 18 films are selected this year to show a broad spectrum of stories that can be told through food; from communication and relationships between family, friends, lovers and strangers, social issues including women, labor and employment to the trend and change in food culture. Also, the films explore various genres ranging from drama, comedy, musical to martial arts films. The award winners will be announced at the closing ceremony.

Awards & Prizes

Best Korean Short Film | 2,000,000 KRW

낙과 Fruits

Korea | 2019 | 25'36" | Fiction



한여름, 더위를 피해 도서관에서 시간을 죽이는 실직자 아버지와 N수 중인 공시생 아들, 서먹서먹한 두 백수 부자는 같은 도서관을 다니지만 그 안에서는 서로 모른 채 하는 어색한 사이이다. 이혼 뒤 재가한 어머니와 누나는 따로 살고 있는 중이었는데, 아들은 누나가 곧 결혼한다는 소식과 함께 그녀가 결혼 뒤 아예 새아버지 쪽으로 자신의 성을 바꾸려 한다는 사실을 듣게 된다. 이 와중에도 도서관 뒤뜰의 살구 나무에서 경비원 몰래 살구를 따오며 공상맛은 짓을 계속하고 있는 아버지. 아들은 그런 아버지가 못마땅하기만 하다.

The unemployed father kills his time in the library to escape the heat, and his son is preparing for the civil service exam for several years. These two losers go to the same library but they pretend not to know each other there. The father secretly picks apricots from the apricot tree in the backyard of the library. The son is displeased with such a father.



양재준 YANG Jae-joon

대학에서 철학을 전공했다. 영화를 접한 뒤로 학교를 중퇴하고 상업 영화 스태프로 영화 일을 시작했으며 그 후 몇 년간 조연출로 일하면서 틈틈이 단편 영화를 찍었다. 단편 영화 연출작으로 <별이 빛나는 밤에> <중독> 등이 있으며, 현재는 영화학 교에서 수학 중이다.

YANG Jae-joon majored in philosophy in college. Fascinated by movies, he dropped out of school and started working as a production crew member for commercial films such as *The Taste of Money*. He worked as an assistant director for several years and made short films including *On a Starry Night* and *Addiction*. Currently, he is studying at a film school.



누가 초코잼을 가져올까? Who Brings Chocolate Jam?

Korea | 2020 | 3'03" | Animation



Director 장나희 JANG Na-hee
Producer 장나희 JANG Na-hee
Screenplay 장나희 JANG Na-hee
Production Design Dale Sprayberry, Daniel Boucher & Friends
Music 장나희 JANG Na-hee

초코잼을 원하는 아이를 위해 할아버지는 하는 수 없이 슈퍼마켓으로 달려갔지만 이미 그곳에서는 누텔라 전쟁이 시작되었는데...

An old man gets to the supermarket for his grandson who likes chocolate jam. But a huge crowd is brawling to get a chocolate jam at there...



장나희 JANG Na-hee

경기대학교 애니메이션영상학과를 졸업했다. 단편 디지털 인형애니메이션 <Gallery>를 연출한 바 있다.

JANG Na-hee studied at and graduated from Kyonggi University, in the Department of Animation Media. She made a short digital puppet-animation titled *Gallery*.



들꽃자리 Where the Cosmos Blooms

Korea | 2019 | 24'28" | Fiction



Director 양시몽 YANG Shimeng
Cast 박선영, 유민자 PARK Seon-yeong, YOO Min-ja
Producer 이재호 LEE Jae-ho
Screenplay 김진솔 KIM Jin-sol
Cinematography 이승빈 LEE Seung-bin
Editing 유리동 LIU Litong
Production Design 주사의 ZHU Siyi
Music 진자루 Wall-e CHEN
Sound 장형월 ZHANG Xinyue

정처 없는 인생을 살아가던 20대 민서, 그저 몸 하나 뉘일 곳이 필요해 들어간 '최저시급', '숙식제공' 빵집에서 지독한 욕쟁이 할머니를 만나게 된다. 그리고 뜻밖에도 이 고약한 할머니를 통해 처음으로 자신의 꿈과 마주한다. 문 앞에 진열된 예쁜 꽃들과 깨끗한 외관, 거기에 '숙식제공' 까지. 빵집은 더할 나위 없이 완벽했다. 민서를 문전박대하는 욕쟁이 사장님만 빼면... 정처 없는 인생을 살아온 20대의 민서는 그런 민서를 아니꼬워 하는 60대 사장님의 마음에 들기 위해 고군분투한다. 그러던 중 예기치 못한 상황을 맞닥뜨리게 되고, 마침내 정처 없는 인생을 벗어나 보기로 마음을 먹는다.

Min-Seo, a girl in her 20s leading a wandering life, got a part-time job in a bakery with the lowest salary but stable accommodation, where she met the owner granny. Unexpectedly, she also found out her first dream in the life because of the tough granny. Most parts in this bakery were perfect, beautiful flowers, clean arrangement, cozy accommodation... except for the severe granny. Min-Seo, who had no place to stay, made every effort to satisfy the granny. While facing with various accidental situations, she decided to get rid of the life without residence and target.



양시몽 YANG Shimeng

성균관대학교 영상학과와 동국대학교 영상대학원에서 공부했다. <DEEP BREATH> <블랙월> <감독을 죽이자> 등의 단편 영화 조연출을 거쳤으며, 단편 영화 연출작으로 <커플 브레이커> <바람 불면> 등이 있다.

YANG Shimeng studied at Sungkyunkwan University and Dongguk University Graduate School of Film. He worked as an assistant director in short films such as *DEEP BREATH*, *Black Moon* and *Kill the Director*. He also directed several short films including *Couple Breaker* and *The Wind Begins to Blow*.



메뉴델디아 Menudeldia

Korea | 2019 | 18'27" | Fiction



Director 서차령 SEO Cha-ryeong
Cast 이시영, 최은 LEE Si-yeong, CHOI Eun
Producer 김진아 KIM Jin-a
Screenplay 서차령 SEO Cha-ryeong
Cinematography 박광순 PARK Kwang-soon
Editing 김고은 KIM Go-eun
Production Design 강준하 KANG Jun-ha
Music 윤길복 B.O.K
Sound 정성환 JEONG Seong-hwan, 임우현 LIM Woo-hyeon

항상 자신보다 가족을 먼저 생각하고 정작 본인을 위한 적은 한 번도 없으며 나 자신을 아끼고 사랑 하는 방법조차 모르는 '순자'가 우연히 한 가게에 들어가게 된다. 오직 '순자'만을 위해 요리를 만들어 주는 가게 주인 '한 봄'을 통해 '순자'는 위로를 받고 자존감이 높아지는 듯한 느낌을 받는다. '음식'이라는 매개체를 통해 자신에게 솔직해지고 남이 아닌 스스로를 위하는 모습을 배우게 되며 성장하게 되는 이야기.

Sun-ja, who always puts her family before herself but has never taken care of herself or knew how to, accidentally enters a restaurant. As the owner of the restaurant, HAN Bom, cooks a dish just for Sun-ja, she takes comfort from it and feels her self-esteem is increased. Through food, the film tells the story of getting honest with yourself and learning how to love oneself to grow up.



서차령 SEO Cha-ryeong

전주대학교 영화방송학과를 졸업하고 다수의 단편 영화 작업에 참여해 왔으며 현재 프리랜서로 일하고 있다. <메뉴델디아>는 첫 단편 영화 연출작이다.

SEO Cha-ryeong studied at and graduated from Jeonju University, in the Film and TV Department. She participated in several short film productions and directed her first short film *Menudeldia*. She is currently working as a freelancer.



바게트 Baguette

Korea | 2019 | 20'47" | Fiction



Director 강구민 KANG Goo-min
Cast 최해솔, 박성은 CHOI Hai-sol, PARK Seong-eun
Producer 강구민 KANG Goo-min
Screenplay 강구민 KANG Goo-min
Cinematography 강구민 KANG Goo-min
Editing 강구민 KANG Goo-min
Production Design 강구민, 최해솔, 박성은
 KANG Goo-min, CHOI Hai-sol, PARK Seong-eun
Music 강구민 KANG Goo-min
Sound 강구민 KANG Goo-min

조용하고 손님도 없는 브런치 카페의 사장, 정민! 그녀의 앞에 이상한 하이텐션의 유라가 나타난다. 초면에 다짜고짜 손가락 엇을 날리는 유라에게 정민은 적잖이 당황하지만, 그녀의 부탁은 의외로 소박했다. 바로 바게트 요리를 배우는 것! 정민은 유라에게 요리를 가르쳐 주기로 하지만, 시도 때도 없이 틱을 일으키는 유라의 뚜렛증후군 때문에 그마저도 쉽지 않다.

Jung-min owns a brunch cafe that's quite slow on this day and that's when an overly dramatic Yu-ra appears. It's the first time they meet each other, but Yu-ra is not shy to point fingers at Jung-min to embarrass her. Yu-ra seems overly expressive, but her request is quite modest. She wants to learn how to make baguettes. Jung-min agrees to help her but it isn't easy, especially because of Yu-ra's Tourette syndrome that forces her to deal with the ticks that show up anytime and everywhere.



강구민 KANG Goo-min

서울예술대학교에서 영화를 전공하고 있다. 단편 영화 <실로암>(2020)을 연출했다.

KANG Goo-min is studying in the Film Department at Seoul Institute of the Arts. He directed a short film titled *SILOAM* in 2020.



바람이 전하는 말 Story of the Wind

Korea | 2019 | 17'33" | Fiction



Director 김윤식 KIM Youn-sik
Cast 정우영, 권오순, 이민아, 윤예진, 곽상원
 JUNG U-yeong, KWON O-sun, LEE Min-a, YOON Ye-jin, KWAK Sang-won
Producer 김경식 KIM Kyung-sik
Screenplay 김윤식 KIM Youn-sik
Cinematography 신태호 SHIN Tae-ho
Editing 최준석 CHOI Jun-seok
Production Design 박선주 PARK Seon-ju
Music 김영삼 KIM Yeong-sam
Sound 데이드림사운드 Daydream Sound

결혼을 얼마 앞둔 준기는 꼭 만나서 이야기를 전해 줄 친구가 있다며, 어릴 적 친구가 살던 옥천을 찾는다. 영화는 한적한 시골 기차역에 도착한 준기가 자신의 기억 속에 살아 있는 친구 수로와 만나는 여정을 말없이 따라간다.

The story of two people sitting opposite each other with a bowl of "fish noodles" between them. Jun-ki, who will get married a few days later, says, "I have a friend whom I must tell the news," and visits Okcheon where his childhood friend lived. The movie follows Jun-ki, who arrived at a quiet rural train station, silently on his journey to meet his friend Su-ro living in his memory.



김윤식 KIM Youn-sik

청주대학교 연극영화학과 조교수로 재직 중이다. 단편 영화 <설화> <침묵의 시간>과 장편 영화 <가을 이야기>를 연출했다. 제2회 충주국제무예액션영화제 프로그램 라머, 제17회 청주국제단편영화제 운영위원장을 지낸 바 있다.

KIM Youn-sik is a professor of Theater and Film at Cheongju University. He directed short films such as *The Story of Snow*, *Time of Silence* and feature film *Autumn Tale*. He was a program director of 2nd Chungju International Martial Arts and Action Film Festival and the festival director of the 17th Cheongju International Short Film Festival.



벤치타임 : 쉬는시간 The Chocolate Cake

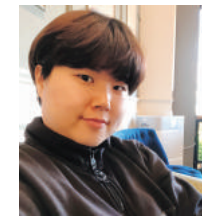
Korea | 2019 | 21'00" | Fiction



Director 이주영 LEE Ju-young
Cast 신지이, 오우리 SHIN Ji-i, OH Woo-ri
Producer 허인주 HEO In-ju
Screenplay 이주영 LEE Ju-young
Cinematography 금윤수 KEUM Yoon-su
Editing 이주영 LEE Ju-young
Production Design 박하연 PARK Ha-yeon
Music 김동욱 KIM Dong-wook
Sound 김태용 KIM Tae-yong

서영은 공방에서의 마지막 초콜릿 케이크를 완성하고 가게를 정리한다. 순영은 애인을 위해 주문한 케이크를 받으러 간 날 전화로 이별을 맞는다. 초콜릿 케이크가 가장 맛있어진다는 10분의 휴지시간 동안, 순영과 서영은 예기치 못한 대화를 나눈다. 휴지시간이 지나고 순영은 지난했던 애인과의 헤어짐을 받아들이며 가게를 나선다. 서영은 공방의 마지막 영업을 끝낼 마음의 준비를 한다.

Seo-young completes the last chocolate cake at her workshop and tidies up the place. Soon-young comes to pick up the cake she ordered for her boyfriend, who breaks up with her over the phone at the very moment. During the 10-minute rest which would make chocolate cakes the most delicious, Sun-young and Seo-young have an unexpected conversation with each other. After the break time, Soon-young leaves the shop accepting her breakup. Seo-young prepares herself to end the last day of business of her workshop.



이주영 LEE Ju-young

중앙대학교에서 영화를 전공하고 단편 영화 <ODD 아이> <벤치타임 : 쉬는시간> <내가 왜 발레를>을 연출했다.

LEE Ju-young majored in film at Chung-ang University. She directed short films such as *Am I Odd?*, *The Chocolate Cake* and *The Chubby Ballerina*.



살사 맛 잡채 Salsa-flavored Jabche

Korea | 2020 | 21'03" | Fiction



Director 김연주 KIM Yeon-joo
Cast 한혜지, 오민애 HAN Hye-ji, OH Min-ae
Producer 김의정 KIM Ui-jeong
Screenplay 김연주 KIM Yeon-joo
Cinematography 조명선 JO Myung-sun
Editing 김연주 KIM Yeon-joo
Production Design 김윤아 KIM Yun-ah
Sound 김세연 KIM Se-yeon

결혼 한 달 전 예비남편 승훈이 엄마 정숙에게 인사하러 본가에 오기 하루 전에 미리 내려가는 딸 현주. 현주는 유난스러운 엄마, 지저분한 집이 창피하다. 현주는 정숙과 함께 집을 청소하고 음식을 준비하기 시작한다.

A month before the wedding, Hyun-joo gets to her mother Jung-sook's house one day before her prospective husband, Seung-hoon comes to meet the parent. Jung-sook is an unusual mother, and her house is not exactly tidy to make Hyun-joo feel embarrassed. Hyun-joo starts cleaning the house and preparing food with Jung-sook.



김연주 KIM Yeon-joo

상명대학교에서 연출과 사운드를 전공했다. <살사 맛 잡채>는 첫 단편 영화 연출작이다.

KIM Yeon-ju majored in film directing and sound at Sangmyeong University. *Salsa-flavored Jabche* is her first short film.



신김치 Old Kimchi

Korea | 2020 | 21'25" | Fiction



Director 이준섭 LEE Jun-seop
Cast 피지용, 이현준, 김종태, 전소현, 김예준
PI Ji-yoong, LEE Hyun-jun, KIM Jong-tae, JEON So-hyun,
KIM Yea-jun
Producer 신하연, 김미소 SHIN Ha-yeon, KIM Mi-so
Screenplay 이준섭 LEE Jun-seop
Cinematography 이재준 LEE Jae-jun
Editing 이준섭 LEE Jun-seop
Production Design 안창호 AN Chang-ho
Sound 강소연 KANG So-yeon

다해는 신김치보다 겉절이를 좋아한다.

Da-hae likes *geotjeori*, fresh vegetable salad dressed with garlic and chili powder, etc., more than old *kimchi*.



이준섭 LEE Jun-seop

단편 영화 연출작으로 다큐멘터리 <쓰리, go>, 극영화 <갯건담> <신김치> 등이 있다.

LEE Jun-seop directed several short films including a documentary titled *Three, Go* and fiction films such as *No Thank You* and *Old Kimchi*.



옛가위 낭인 꽃가위 The Clown with Scissors

Korea | 2019 | 14'35" | Fiction



Director 황지우 HWANG Ji-woo
Cast 장재호, 박혜미, 이준서 JANG Jae-ho, PARK Hye-mi, LEE Jun-suh
Producer 이재운 LEE Jae-un
Screenplay 황지우 HWANG Ji-woo
Cinematography 조영준 JO Young-jun
Editing 황지우 HWANG Ji-woo
Production Design 이현영 LEE Hyun-young
Sound 김준용 KIM Jun-yong

옛가락도 녹아버릴 만큼 무더운 어느 여름날, 황금 엽수레를 끌고 언덕을 넘어 나타난 낭인(浪人)이 있었으니, 그의 이름은 “꽃.가.위”. 말은 없지만 사랑스러운 꼬마 “준서”를 만난 꽃가위는 준서를 따라 준서네 식당에 이르고, 그곳에서 준서네와 우정을 쌓게 되는데... 그러나 그곳에서의 평화로웠던 시간도 잠시! 동네를 공포로 몰아넣은 잔혹한 악당 “입방새”와 무리들이 차마 입에 담기조차 힘든 온갖 행패를 부리기 시작하는데... 우리의 꽃가위, 이제 우스꽝스러운 광대의 가면을 벗어던지고 옛가위를 꺼내 들기로 결심한다!

One summer day, when the world is burning in the heat, the Clown with Scissors roams around the market, pulling his gold wagon with his assistant Yeot-soon. There, he meets shy little boy Jun-suh and follows him to his mother's small bistro. They become instant friends. Not long after comes an evil gangster called Shit-Talkie. Shit-Talkie and his clan start harassing Jun-suh's family. Now that he witnesses such violence, he decides to take off his ridiculous clown mask and become a hero with scissors!



황지우 HWANG Ji-woo

한국예술종합학교 영상원 전문사에 재학 중이다. 단편 영화 연출작으로 <절름발이>(2017)와 <옛가위 낭인 꽃가위>가 있다.

HWANG Ji-woo is a student at the School of Film, TV & Multimedia, Korea National University of Arts. *The Clown with Scissors* is his second short film.



우리의 낮과 밤 Us, Day and Night

Korea | 2020 | 26'28" | Fiction



Director 김소형 KIM So-hyoung
Cast 김소형, 김우겸 KIM So-hyoung, KIM Woo-gyeom
Producer 한아름 HAN A-reum
Screenplay 김소형 KIM So-hyoung
Cinematography 임정현 YIM Jeong-hyun
Editing 박상은 PARK Sang-eun
Sound 한아름 HAN A-reum

낮에 일하는 지영과 밤에 일하는 우철은 함께 사는 젊은 연인이다. 두 사람이 유일하게 만날 수 있는 시간은 우철이 퇴근하고 온, 지영이 출근을 준비하는 아침 7시부터 8시 사이 딱 한 시간, 같이 식사를 하는 시간뿐이다.

As a young couple living together, Ji-young works during the day and Woo-cheol works at night. The only time they can share is the one hour between 7 and 8 in the morning, when Woo-cheol comes back from work and Ji-young is preparing to go to work.



김소형 KIM So-hyoung

한국예술종합학교에서 영화 연출을 전공하며 다수의 단편 영화를 연출하고 주연을 맡았다. 2018년작 <선화의 근황>은 전주국제영화제에 초청되었다.

KIM So-hyoung majored in film directing at Korea National University of Arts where she directed a number of short films and acted in some as well. Her short film, *Days of Sunhwa* (2018) was invited to Jeonju International Film Festival.



원테이블 레스토랑 클락 One Table Restaurant Clock

Korea | 2020 | 20'01" | Fiction



Director 이다민 LEE Daminne
Cast 박신영, 최미소, 박규원 PARK Shin-yeong, CHOI Miso, PAK Kyu-won
Producer 박형남 PARK Hyeong-nam
Screenplay 이다민 LEE Daminne
Cinematography 홍민혁 HONG Min-hyeok
Editing 이다민 LEE Daminne
Production Design 이지원 LEE Ji-won
Music 신승민 SHIN Seung-min
Sound 이다민 LEE Daminne

원테이블 레스토랑 클락은 선영이 포기한 셰프의 꿈이 또 다른 형태로 발현된 식당이다. 선영은 자신보다 뛰어난 재능을 가진 친구인 지현과 함께 손님들을 위한 맞춤 요리들을 선보인다. 그러던 어느 날, 선영의 전 남자친구인 정욱이 레스토랑에 찾아온다. 세 사람은 서로에게 말로 전하지 못했던 마음을 요리에 담아, 노래에 담아 이야기한다.

One-table restaurant Clark is a restaurant where Sun-young's forgotten dream of a chef has been expressed in another form. Sun-young presents customized dishes for guests with Ji-hyun, a friend with superior talent. One day, Sun-young's ex-boyfriend, Jeong-wook, comes to the restaurant. The three of them talk about their feelings that they couldn't convey to each other in words by cooking and singing.



이다민 LEE Daminne

한국예술종합학교에서 영상원 영화과 예술사를 졸업하고 음악극창작협동과정 대본 및 작사전공 예술전문사로 재학 중이다. 뮤지컬 단편 영화 <원테이블 레스토랑 클락> <모래의 소리> <Replay_내일>을 연출했다.

Majoring in filmmaking, LEE Daminne graduated from the School of Film, TV & Multimedia at Korea National University of Arts. She is now studying at the same university in Musical Theatre Writing Program. She directed short musical films like *One Table Restaurant Clock*, *Sound from Nowhere* and *I'm fine*.



유통기한 Expiration Date

Korea | 2020 | 27'18" | Fiction



Director 유준민 YOO Joon-min
Cast 이주영, 김금순, 김비비 LEE Joo-yeong, KIM Keum-soon, KIM Bi-bi
Producer 유준민 YOO Joon-min
Screenplay 유준민 YOO Joon-min
Cinematography 문명환 MOON Myung-hwan
Editing 유준민, 박선주 YOO Joon-min, PARK Sun-joo
Production Design 김민경 KIM Min-kyung
Sound 김준 KIM Jun

동네 마트 직원 싱글맘 지숙은 어느 날 유통기한이 다 와가는 제품을 폐기하지 않고 어린 남매에게 베풀다고 준다. 그 일 하나로 마트에 민원이 들어오고 친한 동료가 해고 위기에 놓이게 된다.

One day, Ji-sook, an employee of a local mart, gives a product nearing its sell-by date for free to children, a young brother and sister, though she was supposed to dispose it. A complaint is filed at the mart and a close colleague of Ji-sook is on the verge of being fired.



유준민 YOO Joon-min

성결대학교 연극영화학부 졸업 후 한양대학교 연극영화과 대학원에 재학 중이다. <대결> 등 상업 영화의 연출부를 거쳤고, 장편 영화 <오늘, 우리> 조감독, <비밀의 정원> 프로듀서를 지낸 바 있다. 단편 영화 연출작으로는 <가해자들> <undo> 등이 있다.

YOO Joon-min studied at Sungkyul University in the faculty of Theater & Film. He worked as a production crew member for several feature films such as *Duel: The Final Round* and *Today, Together* and produced *Way Back Home*. He also directed short films including *The Perpetrators* and *undo*. He is currently pursuing graduate studies at Hanyang University, in the Theater and Film Department.



제사 | Wish

Korea | 2020 | 14'58" | Fiction



Director 오한울 OH Han-wool
Cast 황경, 차성제 HWANG Kyung, CHA Sung-je
Producer 윤솔빈 YOON Sol-been
Screenplay 오한울 OH Han-wool
Cinematography 김예지 KIM Ye-ji
Editing 오한울 OH Han-wool
Production Design 오한울 OH Han-wool
Music 김시성 KIM Si-sung
Sound 김시성 KIM Si-sung

미영은 제사를 올리기 위해 가족들에게 연락을 돌려 보지만 아무도 받지 않는다. 그녀의 곁엔 아들 성제뿐. 결국 미영은 아들 성제와 단둘이 제사상을 차린다. 정성들인 음식과 상차림. 쉽지 않은 과정 끝에 제사상이 완성되고 그들은 뜻밖의 손님을 맞이하게 된다.

Mi-young tries to contact her family members to hold the memorial service, but no one answers. Only one who is with her is her son, Seong-je. In the end, Mi-young and her son Seong-je set up the table with carefully prepared dishes. After a laborious process, the setting is completed, and they greet an unexpected guest.



오한울 OH Han-wool

성균관대학교 영상학과에 재학 중이며, 단편 영화 <장롱 안 호랑이>와 <제사>를 연출했다.

OH Han-wool is studying at Sungkyunkwan University in the Film, Television and Multimedia Department. He directed two short films, *A Tiger in the Wardrobe* and *I Wish*.



카라멜라이즈 The Caramelization

Korea | 2020 | 17'51" | Fiction



Director 김홍근 KIM Hong-geun
Cast 박혜인, 신민수, 이은지, 설중환
 PARK Hye-in, SHIN Min-su, LEE Eun-ji, SEOL Jong-hwan
Producer 박지은 PARK Ji-eun
Screenplay 김홍근 KIM Hong-geun
Cinematography 이영훈 LEE Yeoung-hun
Editing 김도윤 KIM Do-yoon
Production Design 이기은 LEE Ki-eun
Sound 오준혁 OH Jun-hyuk

대형 식당에 취직한 사회 초년생 딸 예린과 퇴직 후 야간 경비직에 취직한 아버지 태진. 예린은 주방 보조로 양파를 까는 일과 잡일을 도맡아 하고 동경의 대상인 식당 매니저에게 꾸중을 들으며 성장통을 겪는다. 반면 태진은 30년 교사 생활을 마친 후 다른 일자리를 찾았지만 변화된 시대와 세대에 적응하기가 쉽지 않다. 각자 양파처럼 맵고 쓰린 하루를 보낸 두 사람은 조출하지만 따뜻한 식사 한 끼를 통해 서로의 위로가 되어 준다.

Ye-rin got a job at a large restaurant, while her father Tae-jin got a night watch job after retirement. Ye-rin is in charge of peeling onions and doing chores as a kitchen assistant, and suffers from growing pains when she is scolded by a restaurant manager who is in mourning. On the other hand, Tae-jin found another job after 30 years as a teacher, but it is not easy to adapt to the changed times and generations. The two, who each had a spicy and bitter day like onions, comfort each other through a simple but warm meal.



김홍근 KIM Hong-geun

수원과학대를 졸업하고 서울예술대학교 영화과에 재학 중이다. <달란트> 조연출, <곰기의 밀도> 프로듀서 등 다수의 단편 영화에 스태프로 참여했으며, 장편 영화 <갈매기> 촬영부를 지냈다.

KIM Hong-geun graduated from Suwon Science College and is currently studying at Seoul Institute of the Arts in the Film Department. He participated in several short films including *Talent* and *Density of Air* and the feature film *Gull* as a production crew member.



파출부 The Dog Days

Korea | 2019 | 18'35" | Fiction



Director 이하은 LEE Ha-eun
Cast 최성은, 박희은, 김선경, 김자영
 CHOI Sung-eun, PARK Hee-eun, KIM Sun-kyung, KIM Ja-young
Producer 김현일 KIM Hyun-il
Screenplay 이하은 LEE Ha-eun
Cinematography 김보라 KIM Bo-ra
Editing 남명화 NAM Myoung-hwa
Production Design 최나혜 CHOI Na-hye
Music 임민주 LIM Min-ju
Sound 신정목 SHIN Jung-mok
Production 한국예술종합학교 Korea National University of Arts

더운 여름날 뇌졸중으로 죽은 엄마가 일하던 삼계탕집에 일을 하러 가게 된 재하. 이틀 동안 일하며 그동안 몰랐던 엄마 미진의 모습에 대해 알게 된다.

On one of the dog days of summer, Jae-ha works at *samgye-tang* (chicken soup) restaurant as a day laborer instead of her mother, who died of a stroke. There, through her mother's co-workers, Jae-ha gets to know new aspects of her mother that she did not notice throughout her lifetime.



이하은 LEE Ha-eun

2017년에 한국예술종합학교 영상원 영화과에 입학했다. <파출부>는 그녀의 첫 단편 영화 연출작이다.

LEE Ha-eun entered the Department of Filmmaking, School of Film, TV & Multimedia at Korea National University of Arts in 2017. *The Dog Days* is her first short film.



편의점에서 공놀이 금지 Do Not Play Ball at Convenience Store

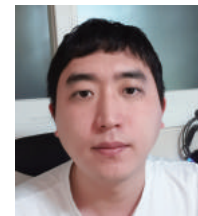
Korea | 2018 | 16'24" | Fiction



Director 양익준 YANG Eak-jun
Cast 엄준기, 구민혁, 유연석 UHM Jun-gi, GU Min-hyeok, YOO Yeon-suk
Producer 이현일 LEE Hyun-il
Screenplay 양익준 YANG Eak-jun
Cinematography 이영재 LEE Young-jae
Editing 양익준 YANG Eak-jun

편의점에서 혼자 술을 마시며 다양한 사람들을 만난다.

I drink alone at a convenience store and meet a variety of people.



양익준 YANG Eak-jun

동국대학교 영화영상학과를 졸업했다. 단편 영화 <귀머거리 기타리스트> <이발소 이야기> <편의점에서 공놀이 금지>를 연출했다.

YANG Eak-jun studied at and graduated from Dongguk University in the Film and Digital Media Department. He directed short films such as *Deaf Guitarist*, *The Barbershop Story* and *Do Not Play Ball at Convenience Store*.



HOMESICK HOMESICK

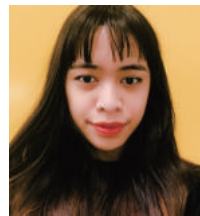
Korea | 2019 | 2'30" | Animation



Director 아마벨 에밀라브타 Amabel Emillavta
Producer 아마벨 에밀라브타 Amabel Emillavta
Screenplay 아마벨 에밀라브타 Amabel Emillavta
Editing 아마벨 에밀라브타 Amabel Emillavta
Music 파트 Fate
Sound 아마벨 에밀라브타 Amabel Emillavta

수천 마일이 떨어진 곳에서도 추억을 담은 음식의 향기는 나를 다시 그 장소로 데려간다.

The delightful aroma of food can always take you back to the place your heart belongs even you're a thousand miles away.



아마벨 에밀라브타 Amabel Emillavta

인도네시아 자카르타에서 태어난 아마벨 에밀라브타는 한국예술종합학교 애니메이션과 학생이다.

Born in Jakarta, Indonesia, Amabel Emillavta is studying in the Animation Department at Korea National University of Arts.



6th Seoul International Food Film Festival



앙코르: 보고 또 보는 맛있는 영화

Encore: Deliciously Ever After

제1회부터 제5회까지 서울국제음식영화제에서 소개돼 많은 사랑을 받았던 화제작 베스트를 모은 앙코르 부문으로, 특히 해외 유수의 영화제에서 주목받았던 작품들을 포함해 모두 5편의 다큐멘터리와 1편의 극영화를 선보인다. 2012년 베를린국제영화제 상영작으로 세계적인 레스토랑을 이끄는 아버지와 가업을 이으려는 아들을 통해 가족과 전통에 대한 이야기, 프랑스 미식 여행을 아우르는 <브라썬 부자의 맛있는 가업 잇기>, 요리 영재 소년의 꿈을 향한 열정과 성장통을 세심하게 포착해 낸 작품으로 2018년 선댄스영화제와 베를린국제영화제에서 주목받은 <소년 셰프 플린>은 가족과 요리를 주요 화두로 삼은 다큐멘터리들이다.

2017년 산세바스티안국제영화제 상영작으로 미쉐린 스타를 획득한 세계적인 셰프들과 레스토랑을 찾아다니며 그들의 일상을 진솔하게 담아내는 <오!? 미쉐린 스타>, 남성들이 주도하는 요리의 세계에서 그 판을 바꿔 가는 여성 셰프들과 세계 미식계의 여성 파워를 따라가는 <요리의 여신들>은 요리 업계의 흐름과 현실을 들여다보게 한다. 후무스의 기원과 역사에 대한 탐문의 여정을 통해 중동의 역사와 문화를 흥미진진하게 탐구하는 음식 인문학 다큐멘터리로 2013년 베를린국제영화제에서 상영된 <후무스 이야기>, 성질 급한 베테랑 셰프가 아스퍼거 증후군을 가진 요리 지망생 청년의 멘토가 되면서 벌어지는 좌충우돌을 담은 따뜻한 코미디이자 극영화 <이만큼이면 충분해>에 이르기까지, 농치기 가까운 웰메이드 음식 영화 6편을 '앙코르: 보고 또 보는 맛있는 영화' 부문에서 만날 수 있다.

'Encore: Deliciously Ever After' is one of the two encore screening programs presenting some best films of the past five editions of the festival. With a focus on films that have earned great reviews at many international film festivals, this section showcases five documentaries and one fiction film.

Step Up to the Plate is a fascinating and sumptuous foodie film recording an important transition period for master chef Michel Bras and his legendary three-Michelin Star hotel-restaurant, as the father Michel tries to hand over the reins to his son, Sébastien. *Chef Flynn* captures the coming of age of a prodigy chef, as he navigates a sea of sudden fame, bullying, and his untraditional family dynamics. *Michelin Stars - Tales from the Kitchen* goes under the surface and offers an in-depth, honest and relevant view into the world and every day of Michelin chefs and restaurants, while *The Goddesses of Food* discovers the women changing the game on all levels in the male dominate food universe. *Make Hummus Not War* delves into the 'Hummus War' erupted in the Middle East, exploring the region's history and culture in relation to food with an anthropological approach. *As Needed* shows how a talented but troubled chef and a 20-year-old with Asperger's syndrome share a passion for cooking and build a friendship/brotherhood in a warm-hearted comedy.

브라씨 부자의 맛있는 가업 잇기

Step Up to the Plate (Entre les Bras)



France | 2012 | 90' | Documentary

Director 폴 라코스테 Paul Lacoste
Cast Michel Bras, Sébastien Bras
Producer Gaëlle Bayssière, Didier Creste
Screenplay Paul Lacoste
Cinematography Yvan Quéhec
Editing Anthony Brinig
Sound François Labaye
Music Karol Beffa
Production Everybody On Deck



프랑스 남부의 깊은 산골 오브락에는 <미슐랭 가이드>에서 별 3개를 받은 미셸 브라의 레스토랑이 자리하고 있다. 세계의 미식가들이 성지를 순례하듯 다녀가는 이 식당의 주인 미셸은, 15년 동안 함께 요리해 온 아들 세바스티앙에게 가업을 물려 주기로 한다. 한 사람이 평생에 걸쳐 이룬 것을 다른 사람에게 온전히 전달하는 것이 가능할까? 위대한 레스토랑을 물려 받아 자기의 것으로 거듭나게 하는 것이 가능할까? 아버지에게는 가업을 성공적으로 전수하기 위한, 아들에게는 아버지의 후광을 넘어 레스토랑의 명성을 잇기 위한 도전이 시작된다. 삼대를 이어 온 가업의 전통과 가족에 관한 이야기, 그리고 절대 놓칠 수 없는 프랑스 미식 여행을 아우른 영화로, 2012년 베를린국제영화제 음식 영화 부문에서 상영된 화제작.

This fascinating and sumptuous foodie film records an important transition period for master chef Michel Bras and his legendary three-Michelin Star hotel-restaurant. Born and raised in the picturesque Aubrac region of central southern France, Michel started his career in the kitchen of his parents' inn before taking over the business and winning his stars. Now the time has come to hand over the reins to his son, Sébastien, who has worked alongside his father for 15 years. Not unexpectedly, the master chef is finding it difficult to keep his nose out of the kitchen, as we follow the family through this pivotal year from spring to winter with its shifting landscapes and ever-changing menu.



폴 라코스테 Paul Lacoste

15년간 툴루즈의 시청각예술대학교(ESAV)에서 영화 연출을 가르치면서 중·단편 작품을 제작하기도 했다. 스스로 아마추어 요리사이면서 미셸 브라의 열렬한 팬인 그는 1999년 미셸 브라가 세 번째 미슐랭 스타를 받았을 때 그에게 전기적 영화를 만들고 싶다는 제안을 했고, 이것이 9명의 대표적인 프랑스 셰프들에 관한 다큐멘터리 시리즈 <Inventing Cuisine>의 시발점이 되었다. 2010년 다시 미셸과 세바스티앙에게 아버지가 아들에게 레스토랑을 물려주는 것에 대한 장편 다큐멘터리 제작을 제안했고, <브라씨 부자의 맛있는 가업 잇기>를 통해 브라 부자의 가장 중요하고 힘든 1년의 시간을 카메라에 담았다.

Paul Lacoste has taught film directing for 15 years at ESAV École Supérieure d'Audiovisuel in Toulouse. As an amateur cook and lifelong fan of Michel Bras' work, he asked him if he could make a film portrait of his artistic creation when he received his French chefs, *Inventing Cuisine*. In 2010, he approached Michel and Sébastien with the idea of creating a feature-length documentary about the handling-over of the restaurant from father to son. For the movie *Step Up to the Plate*, Paul followed them for a year, filming this crucial time in their lives.

소년 셰프 플린

Chef Flynn



USA | 2018 | 83' | Documentary

Director 캐머런 예이츠 Cameron Yates

Cast Flynn McGarry, Meg McGarry

Producer Cameron Yates, Laura Coxson

Cinematography Paul Yee

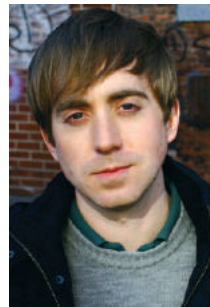
Editor Hannah Buck

Sound Leslie Shatz, Pam Demetruis-Thomas



열 살 소년 플린은 친구들을 보조 요리사로 고용하고 이웃집 뒤뜰에서 찾아낸 재료로 코스 메뉴를 선보이며 자신의 집 거실을 고급 식당으로 탈바꿈시킨다. 자신의 집 부엌과 엄마의 카메라를 넘어 십대로 성장한 플린은 셰프로 실력을 인정받기에 이른다. <소년 셰프 플린>은 18년이 넘는 세월이 고스란히 담겨 있는 기록 영상들과 함께, 이 요리 영재가 남들과는 다른 가족 관계를 자연스럽게 받아들이고 갑작스런 유명세로 겪게 되는 성장통과 괴롭힘을 극복하기 위해 노력하는 과정을 담아낸 성장 드라마로, 2018년 선댄스영화제에서 상영돼 호평을 받았다.

Ten-year-old Flynn transforms his living room into a supper club, using his classmates as line cooks and serving a tasting menu foraged from his neighbors' backyards. As the years pass by, Flynn grows both as a chef and teenager and eventually outgrows his family kitchen and his mother's camera. Featuring over eighteen years of personal archival footage as well as intimate vérité, *Chef Flynn* captures the coming of age of a prodigy chef, as he navigates a sea of sudden fame, bullying, and his untraditional family dynamics.



캐머런 예이츠 Cameron Yates

영화제작자이자 큐레이터. 햄프턴국제영화제 월드시네마다큐멘터리 프로그래머를 역임했으며, 다큐멘터리 감독 알버트 메이즐스와 작업하기도 했다. 또한 자이트가 이스트 필름, 선댄스, 뉴페스트 LGBT 영화제 등지에서 일한 바 있고, <인디와이어>에 기고하기도 했다. 캐머런은 첫 장편 다큐멘터리 <The Canal Street Madam>에서 FBI의 단속에 걸릴 때까지 어머니, 딸과 함께 뉴올리언스에서 매춘 활동을 하던 여성 포주의 이야기를 담았다. 이 작품은 2010년 시우스바이사우스웨스트(SXSW) 영화제에서 세계 최초로 상영된 바 있으며, <소년 셰프 플린>은 그의 두 번째 장편이다.

Cameron Yates is a filmmaker and curator. He is the former World Cinema and Documentary Programmer for the Hamptons International Film Festival. Cameron has also worked with Albert Maysles, Zeitgeist Films, Sundance, NewFest LGBT Film Fest, and has been a contributor to indieWIRE. His first feature documentary *The Canal Street Madam*, the story of a New Orleans madam who ran a brothel with her mother and daughter until she was busted by the FBI, world premiered at the 2010 SXSW Film Festival. *Chef Flynn* is his second feature film.

오!? 미쉐린 스타

Michelin Stars - Tales from the Kitchen



Denmark | 2017 | 82' | Documentary

Director 라스무스 디네센 Rasmus Dinesen

Cast Alain Ducasse, Daniel Humm, René Redzepi, Andoni Luis Aduriz, Guy Savoy

Producer Jesper Jarl Becker

Cinematography Rasmus Dinesen, Jesper Jarl Becker

Editing Martin Munck Schmidt, Thomas Papapetros

Music Rune Funch



그야말로 미식의 황금기라 할 수 있는 요즘이다. 유명 셰프들이 대중들에게 연예인 같은 존재가 되고, 음식 사진을 찍어 소셜 미디어에 자랑하는 것이 일상이 되었다. 영화는 바로 이 시점에서, 미쉐린 스타를 획득한 셰프들과 레스토랑들을 찾아다니며 그들의 일상을 깊이 있고 진실되게 담아내려 노력한다. 2년 넘는 촬영 기간 동안 알랭 뒤카스, 대니얼 흄, 르네 레드제피, 안도니 루이스 아두리스, 기 사보이 등 세계 최고의 셰프들뿐 아니라 미식가들, 평론가들, 그리고 <미쉐린 가이드>의 국제 담당 매니저까지 만나며 뉴욕, 코펜하겐, 산세바스티안, 도쿄 등 전 세계 주요 미식 도시를 오간다. 아름답고 창의적이고 역동적이면서도 또 한편으로는 현실 감각이 필수적인 레스토랑 업계를 향한 애정을 담아 <미쉐린 가이드>의 위대함과 결점을 파헤치고 탐구하는 다큐멘터리로, 2017년 산세바스티안국제영화제에서 상영되었다.

Michelin Stars - Tales from the Kitchen tells tales from a grand menu of culinary temples and digs into the greatness and flaws of Guide Michelin in the golden age of gastronomy. Because we share a great love for the industry that also includes a realistic understanding of things behind the picturesque scenes of the – perhaps – greatest, most creative and dynamic industry in the world. At a moment in time, when humanity is obsessed with food – photographing every dish, worshipping cooks and flaunting trophy meals on social media, this documentary goes under the surface and offers an in-depth, honest and relevant view into the world and every day of Michelin chefs and restaurants. Filmed over two years of period, the documentary follows the lives, views and every day of a long and diverse range of grand chefs, such as Alain Ducasse, Daniel Humm, René Redzepi, Andoni Luis Aduriz, Guy Savoy and many more. It also interviews global diners, food writers and Michelin management across the world, from New York City to Copenhagen, from San Sebastián to Tokyo.



라스무스 디네센 Rasmus Dinesen

티베트 첫 축구 국가대표팀에 관한 다큐멘터리 <The Forbidden Team>은 그의 첫 장편 다큐멘터리다. 덴마크 최고 셰프로 꼽히는 라스무스 코포드의 보큐즈도르 (Bocuse d'Or) 챔피언십 우승 과정을 담은 장편 다큐멘터리 <The World's Finest Chef>(2011)를 연출했다. 2015년에는 미쉐린 스타를 받은 레스토랑 스타 셰프들을 담은 TV 다큐멘터리 시리즈를 연출했고, 덴마크의 전설적인 재즈 베이시스트 후고 라스무센에 대한 장편 다큐멘터리 <Hugo on the Bass>(2016)를 연출했다. 뮤직비디오와 상업영화 제작과 연출도 한다.

Rasmus Dinesen made his first feature-length documentary in 2003: *Det forbudte lands hold* (*The Forbidden Team*), about the first Tibetan national football team. In 2011 he turned to the victory of Danish chef Rasmus Kofoed – today distinguished with three stars – at the Bocuse d'Or championship to film *Verdens bedste kok* (*The World's Finest Chef*, 2011). In 2015 he directed the documentary TV series *Star Chefs* on Michelin-starred restaurants and in 2016 he released *Hugo on the Bass* about jazz legend Hugo Rasmussen. He also directs and produces music videos and commercial films.

요리의 여신들

The Goddesses of Food



베란 프레디아니 Vérane Frédiani

프랑스 남부 마르세유에서 태어났다. 경영을 공부한 후, 프랑스 TV MCM과 카날플러스에서 기자로서의 경력을 쌓기 시작하고 영화 쇼 진행을 맡기도 했다. 2003년 프랑크 리비에르와 함께 독립영화사를 설립하여 스릴러와 호러를 포함한 다수의 장르 영화를 제작했으며 50여 편을 배급하기도 했다. 프레디아니는 리비에르가 연출한 <Steak (R)evolution>의 제작 및 편집에 참여했으며, 이 작품은 산세바스티안국제영화제 및 트라이베카영화제에서 상영되었다. 2015년~2016년에는 음식 다큐멘터리 <요리의 여신들>의 각본을 쓰고 연출을 했으며 이 작품은 2017년 7월 프랑스 극장가에서 개봉했다.

Vérane Frédiani was born in the South of France in Marseilles, gained a degree in Business and Administration and then started her career as a journalist and hosting a cinema show on French TV MCM and Canal Plus. In 2003, she created the French independent film company, LA Fabrique de Films, with Franck Ribière. They produced a dozen films, mostly genre films, thrillers and horror films and distributed 50 films. She produced and edited the food documentary *Steak (R)evolution*, directed by Franck Ribière and selected at the San Sebastian Film Festival and Tribeca Film Festival. In 2015/2016, she wrote and directed the food documentary *The Goddesses of Food*. The film was released theatrically in France on July 5th 2017.

France | 2016 | 106' | Documentary

Director 베란 프레디아니 Vérane Frédiani

Writer Vérane Frédiani

Producer Franck Ribière

Cinematography Vérane Frédiani, Franck Ribière, Gerardo Campos

Editing Reynald Bertrand, Vérane Frédiani



남성들이 주도하는 요리의 세계에서 그 판을 바꾸고 있는 여성들이 있다. 미쉐린 스타에 빛나는 도미니크 크렌, 바바라 링크, 안 소피 픽과 같은 스타 셰프들부터 새롭게 부상하고 있는 셰프들과 전 세계 곳곳에서 훌륭한 음식을 만들고 있는 여성들을 만난다. 세계 미식계의 여성 파워를 따라가는 여행기로, 저명한 셰프들과 언론인들이 등장하여 무엇이 여성 셰프들을 가로막고 있는지, 요리 업계 여성들의 이미지를 바꾸기 위해서는 무엇을 해야 하는지 추적한다. 미국, 이탈리아, 프랑스, 영국, 스페인의 미쉐린 선정 셰프들과 소믈리에들이 등장한다.

In the male dominate food universe, discover the women changing the game on all levels. A global journey exploring the female strength in gastronomy, *The Goddesses of Food* presents the best female chefs, including multi Michelin star chefs Dominique Crenn, Barbara Lync, and Anne-Sophie Pic, and introduces rising new stars and those making incredible food in all corners of the world. Prominent chefs and journalists investigate on what holds women chefs back in the modern mediated world of cuisine and what needs to be done to change the way women in the food industry are viewed. The film features Michelin chefs, sommelier from USA, Italy, France, UK and Spain.

이만큼이면 충분해

As Needed

Quanto Basta



Italy, Brazil | 2018 | 92' | Fiction

Director 프란체스코 팔라스키 Francesco Falaschi

Cast Vinicio Marchioni, Valeria Solarino, Luigi Fedele

Producer Guglielmo Marchetti, Daniele Mazzocca

Screenplay Filippo Bologna, Ugo Chiti, Francesco Falaschi, Federico Sperindei

Cinematography Stefano Falivene

Editing Patrizio Marone, Simone Manetti

Music Paolo Vivaldi

Sound Mario Iaquone, Silvia Moraes



아르투로는 뛰어난 요리 실력을 가진 셰프지만 육하는 성질로 인해 몇 차례 싸움을 하고 결국 구치소까지 다녀왔다. 사회봉사 명령으로 자폐 청소년들을 위한 센터에서 요리 수업을 하게 된 아르투로는 그곳에서 아스퍼거 증후군을 가진 스무 살 청년 귀도를 만난다. 놀랍게도 귀도는 타고난 요리의 재능과 절대 미각, 그리고 요리에 대한 열정까지 모두 갖추고 있었다. 새로운 일자리를 찾던 아르투로에게 북쪽 지역에 있는 레스토랑을 맡아보지 않겠냐는 제안이 들어오고, 셰프로서의 새 출발을 좌우하는 중요한 결정을 앞둔 상황에서 센터의 심리학자 안나가 그에게 부탁을 한다. 토스카나에서 열리는 청년요리대회에 귀도의 멘토로 동행해 달라는 것. 결국 아르투로와 귀도는 대회가 열리는 며칠 동안 동고동락하게 되는데, 과연 둘은 큰 문제 없이 각자가 원하는 바를 이루고 친구가 될 수 있을까? 매사에 진지한 청년 귀도와 성질 급하고 분노 조절을 못 하는 아르투로, 생각도 성격도 다르지만 음식에 대한 진실한 마음만은 통하는 둘의 좌충우돌 이야기에 미소 짓게 되는 따뜻한 코미디 영화.

Arturo is a talented chef and yet he has problems of control and aggression. Arturo ends up in a fight, and subsequently has to serve a community service by taking a cooking class in a center for autistic children. There he meets Guido, 20-year-old with Asperger's syndrome who has a great talent and passion for cooking. While Arturo plans to move north accepting a new job offer to manage a restaurant, Anna, the institute's psychologist, asks him to accompany Guido as a mentor to a culinary talent show in Tuscany. Talent show is the type of event that Arturo hates, but circumstances oblige him to accept the journey to Tuscany. Like it or not, Arturo and Guido will have to stay together just by themselves for several days. Throughout the journey, Arturo and Guido gradually build a relationship of friendship and brotherhood, which will change the destinies of both Arturo and Guido.



프란체스코 팔라스키 Francesco Falaschi

1961년 이탈리아 그로세토에서 태어났으며 피렌체에서 영화 역사를 공부했다. 20편 이상의 단편 영화와 다수의 다큐멘터리 및 4편의 장편 영화를 제작했다. 첫 작품인 <Emma Sono Io>(2003)로 다비드디도나텔로상과 이탈리아비평가협회 최우수데뷔작상 후보에 올랐으며 샌프란시스코 N.I.C.E 페스티벌에서 관객상을 수상하기도 했다. 2013년부터 2016년까지 그로세토영화학교에서 다큐멘터리, 광고 스팟 및 웹시리즈 제작에 주력했다. 2015년 필리포 볼로냐, 우고 키티와 함께 <이만큼이면 충분해>의 초안을 완성했다.

Born in Grosseto in 1961 and a graduate in the History of Cinema in Florence, Francesco Falaschi has directed over 20 short films, various documentaries and 4 feature films. The first of these is *Emma Sono Io* (2003), produced by Rai Cinema. For this film, Francesco was nominated for the David di Donatello award and the Nastro d'Argento as The Best Debut by a Director, as well as winning the Audience Award at the N.I.C.E Festival in San Francisco. Between 2013 and 2016 he devoted himself to the Grosseto Film School, making some documentaries, directing advertising spots, a Web series on social services. In 2015 he wrote with Filippo Bologna and Ugo Chiti the first draft of *As Needed*, which was then realized in 2017.

후무스 이야기

Make Hummus Not War



UK, USA, Palestine, Lebanon, Israel, Australia | 2012 | 77' | Documentary

Director 트레버 그레이엄 Trevor Graham
Producer Trevor Graham, Ned Lander
Screenplay Trevor Graham
Cinematography Jenni Meaney
Editing Denise Haslem ASE
Music David Bridie
Sound Trevor Graham, Jenni Meaney



호주에 사는 감독 트레버 그레이엄은 '후무스 중독자'로, 매주 집에서 의식을 치르듯 후무스를 만들곤 한다. 병아리콩을 으깨고, 레몬 주스와 소금, 마늘, 타이나, 그리고 쿠민 약간을 넣어 만드는 후무스. 2008년 중동에서는 '후무스 전쟁'이 발발했고, 이스라엘, 레바논 그리고 팔레스타인 간에는 열띤 논쟁이 벌어졌다. 어느 나라가 후무스의 원조인가를 논하는 이 '부엌 전쟁'은 아랍과 이스라엘 간의 분쟁 못지 않게 치열하다. 병사도, 총알도, 탱크도 없이 오로지 병아리콩과 후무스로 싸우는 이 전쟁에 호기심을 느낀 감독은 세 나라를 찾아가 후무스의 기원과 역사를 탐문하면서, 오랜 역사적 갈등과 대립에도 불구하고 실은 서로 닮은 문화를 새삼 돌아본다. '후무스 전쟁'에 대한 감독 개인의 감상을 곁들인, 병아리콩으로 만든 가장 훌륭한 음식에 대한 유머 넘치는 오마주로, 2013년 베를린국제영화제에서 상영되었다.

Filmmaker Trevor Graham is an Australian 'hummus tragic.' Every week in his Bondi Beach home he obsessively observes the hummus making ritual—mashing chickpeas, lemon juice, garlic and tahina... with just a touch of cumin. But when the 'Hummus War' erupted in the Middle East in 2008, amongst the usual suspects, Israel, Lebanon and Palestine, Graham was intrigued and hungry for more. He discovers a war in the kitchen, just as ferocious as any Arab-Israeli conflict. But this war has no soldiers, bullets, rockets or tanks. Just – CHICKPEAS and HUMMUS! Who owns hummus, and who—Jew or Arab—has the most mouth-watering secret recipe? Are people who adore the same food, destined to share the same fate? Graham ponders a whacky proposition... could a regional love of hummus be the long yearned for solution to peace in the Middle East? *Make Hummus Not War*, is a humorous homage to the chickpea's most distinguished dish with Graham's personal story within the 'hummus war.'



트레버 그레이엄 Trevor Graham

호주에서 30년간 활동해온 다큐멘터리 감독, 제작자, 작가. 그의 다큐멘터리들은 호주는 물론 세계 곳곳에서 상영 및 방영됐다. 1997년, 토레스 해협 머레이 섬에서 주 거권을 지키기 위해 투쟁에 나선 에디 마보의 다큐멘터리 <Mabo: Life of An Island Man>을 쓰고 연출하여 호주영화연구소에서 주는 최우수 다큐멘터리상을 수상했다. 2010년 시드니기술대학에서 창조예술 박사학위를 받았다. 2002년과 2003년에 걸쳐 아넘랜드에 거주하면서 ABC TV 다큐멘터리 <Lonely Boy Richard>를 연출했고 이 작품은 2004년 AFI 최우수다큐멘터리 후보로 올랐다. 2012년 장편 다큐멘터리인 <후무스 이야기>를 연출하여 베를린국제영화제를 비롯 60곳이 넘는 수 많은 음식 영화제와 음식축제에서 상영됐다. 2016년에는 <무슈 마요네즈>를 공동 제작, 연출하여 멜버른국제영화제에서 발표하기도 했다. 그는 현재 새로운 다큐멘터리 프로젝트 <My Big Fat Italian Kitchen>을 준비 중이다.

Trevor Graham has worked as a writer, producer, and director in the Australian film industry for over 30 years. His documentaries have been screened and broadcast nationally and around the world. In 1997 he directed *Mabo: Life of an Island Man*, a feature film about Indigenous land rights in Australia which won the Australian Film Institute Award for Best Documentary. In 2010 he was awarded a Doctorate in Creative Arts from the University of Technology, Sydney. Throughout 2002 and 2003 Trevor lived for a year in Arnhem Land where he directed and filmed *Lonely Boy Richard* for ABC TV, was nominated for an AFI Award Best Documentary in 2004. He wrote & directed *Make Hummus Not War* in 2012 for the Melbourne International Film Festival's Premiere Fund. It went on to screen at the Berlin Film Festival's Culinary Cinema section and over 60 international film and food events. *Monsieur Mayonnaise* is Trevor's ninth film which has screened at the Melbourne International Film Festival. He is now working on his new documentary project *My Big Fat Italian Kitchen*.

“영화를 완성하는 공간”

映畫館主義
영화관주의의

ARTNINE
MINI-THEATER

www.facebook.com/artnineminitheater
instagram.com/artnynecinema

EATNINE

SANDWICHES · PASTA · SOUP · PIES · SALAD · DESSERTS · COFFEE · WINE



강남 유일의 단관 예술영화관 아트나인 ■ 070. 7017. 4526 ■ 이수역(충신대입구역) 7번출구 메가박스 이수 건물 12층

6th
Seoul
International
Food Film Festival

SIFFF

앙코르: 함께 만드는 지속가능한 삶

Encore: Living Sustainable Life

제1회부터 제5회까지 서울국제음식영화제에서 소개돼 많은 사랑을 받았던 화제작 베스트를 모은 앙코르 부문으로, 영화제의 기존 부문인 ‘지속가능한 밥상’에서 상영됐던 화제의 다큐멘터리 6편을 선보인다. 버려지는 먹거리를 구조해 필요한 이들에게 제공하는 체인지메이커 로니 칸의 놀라운 여정을 담은 2019년 영화제 개막작 <푸드 파이터: 먹거리를 구하라>와 유럽 5개국을 다니며 쓰레기로 버려지고 낭비되는 음식을 줄이려는 노력과 실천 사례를 담은 로드무비 <버려진 것들의 요리법>은 갈수록 주요 화두로 부각되고 있는 음식물 쓰레기 문제에 대한 대안을 제시하는 작품들이다. 산업형 농업 및 공장식 축산의 문제점과 대안을 제시하며 우리의 식습관을 돌아보게 하는 <동물을 먹는다는 것에 대하여>, 건강식품이라는 명목으로 소비, 유통되는 슈퍼푸드 산업의 세계화와 그 이면에 숨은 생산자들의 현실을 조명하는 <슈퍼푸드의 이면>, 먹거리의 산업화, 규격화에 따른 획일화에 저항하며 각 지역에 맞는 전통적인 생산 방식과 식생활을 추구하는 슬로푸드 운동을 다룬 <슬로푸드 이야기>, 먹거리 운동가인 어머니와 다큐멘터리를 찍는 딸의 이야기와 함께 유전자변형식품(GMO)의 영향을 탐구하는 기록인 <조작된 밥상>에 이르기까지, 먹거리를 대량 생산, 대량 소비하는 산업적 구조의 이면과 허점을 곱씹게 하며 건강하고 지속가능한 음식 문화에 대한 깊이 있는 논의를 담은 작품들을 ‘앙코르: 함께 만드는 지속가능한 삶’ 부문에서 만날 수 있다.

‘Encore: Living Sustainable Life’ is one of the two encore screening programs presenting some best films of the past five editions of the festival with a focus on the issue of sustainability. A variation of the festival’s regular section titled ‘Sustainable Table’, this is a selection of six must-see documentaries previously screened at the section.

The opening film of 2019 Seoul International Food Film Festival, *Food Fighter* follows change-maker Ronni Kahn’s crusade against the global food waste scandal. Suggesting creative solutions to food waste problems along with *Food Fighter*, *Wastecooking - Make Food, Not Waste* is an entertaining road movie detailing a journey through five European countries, where the only thing on the menu is what others call garbage. *Eating Animals* deals with the factory farming and massive meat consumption to reveal on what cost our food on the table is actually produced, while *The Superfood Chain* delves into the globalized superfood industry and how it is affecting the lives of farmers and fishermen on the other side of the world. *Slow Food Story* follows the development of an international anti-fast food resistance movement known as Slow Food and the journey of Carlo Petrini who invented it. *Modified* explores the impacts of genetically engineering our food through the intimate story of the filmmaker’s relationship to her food activist mom.

동물을 먹는다는 것에 대하여

Eating Animals



크리스토퍼 퀸 Christopher Quinn

데뷔 작품인 <신이 찾은 아이들>은 2006년 선댄스에서 세계 최초로 상영됐으며 심사위원대상과 관객상을 수상했다. 크리스토퍼 퀸과 브래드 피트가 제작하고 니콜 키드먼이 내레이션을 담당한 이 작품은, 전쟁이 활권 자신의 나라를 떠나 15년간의 여정 끝에 미국에 도착한 3명의 수단 소년들의 놀라운 여정을 담았다. 그 후 마이클 애플티드 제작으로 발표한 작품 <21 Up America>는 7세, 14세, 21세의 14명의 미국인들의 자화상을 담은 작품이다. 2007년 국제다큐멘터리협회로부터 '떠오르는 신인상'을 수상했다. 현재 코네티컷주의 바닷가에서 가족과 함께 살고 있다.

Christopher Quinn's debut film, *God Grew Tired of Us*, emerged from Sundance in 2006 having garnered both the Grand Jury Prize and the coveted Audience Award. Produced by Quinn and Brad Pitt and narrated by Nicole Kidman, the documentary chronicles the extraordinary journey of three Sudanese *Lost Boys* - men who arrived in the United States after a 15-year migration through their war-torn country. Soon after his documentary's release, Christopher completed *21 Up America*, a longitudinal portrait executive produced by Michael Apted, of 14 young Americans at the ages of 7, 14, and 21. In 2007, Christopher received the Emerging Talent Award by the International Documentary Association. Christopher lives by the sea with his family in Connecticut.

USA | 2017 | 94' | Documentary

Director 크리스토퍼 퀸 Christopher Quinn

Producer Natalie Portman, Christopher Quinn, Jonathan Safran Foer

Screenplay Christopher Quinn, Jonathan Safran Foer

Based on the book by Jonathan Safran Foer

Cinematography Mott Hupfel

Editing Mary Lampson, Geoffrey Richman

Music Daniel Hart



<엄청나게 시끄럽고 믿을 수 없게 가까운> 등의 소설로 잘 알려진 미국 작가 조너선 사프란 포어의 동명 논픽션을 토대로 하는 이 작품은 공장식 축산의 문제를 파고드는 다큐멘터리다. '우리가 먹는 달걀과 유제품, 고기는 어디서 오는가' 하는 질문에서 출발하는 영화는 농업과 우리가 먹는 방식을 본래대로 되돌리고자 애쓰는 농부들의 이야기를 통해, 환경을 오염 시키고 우리의 건강을 위협하며 동물 학대를 방조하도록 했던 지난 40년간의 관행에서 벗어나는 방법을 모색한다. 많은 사람들을 먹인다는 명목 하에 구축된 거대한 산업형 농업에 지배당한 대가가 무엇인지를 조명하고, 전통적인 방식의 농업이 머나먼 과거의 기억이 아니라 앞으로 나아가야 할 길이라는 미래상을 제시하는 작품. 감독 겸 프로듀서인 크리스토퍼 퀸, 원작자 조너선 사프란 포어 외에 채식주의를 실천하는 할리우드 스타 나탈리 포트먼이 제작에 참여해 더욱 화제를 모았다.

Directed and produced by Christopher Quinn, *Eating Animals* tells the story of the beginning of the end of factory farming. Produced with Natalie Portman and Jonathan Safran Foer, the film is the feature-length adaptation of Foer's critically acclaimed book of the same name that starts out with a simple question - where do our eggs, dairy and meat come from? Through the intimate narratives of several farmers dedicated to bringing their trade - and the way we eat - back to its roots, the film explores the notion of stepping away from the practices of the past 40 years that have polluted our environment, endangered our health, and caused us all to be complicit in the inhumane treatment of animals. Looking at the costs we've incurred as our country has become dominated by massive industrial complexes designed to feed the masses, *Eating Animals* paints a picture of a future where traditional farming is no longer a distant memory, but is instead the only way forward.

버려진 것들의 요리법

Wastecooking - Make Food, Not Waste



Austria | 2015 | 80' | Documentary

Director 게오르크 미슈 Georg Misch
Cast David Gross
Producer Ralph Wieser
Screenplay David Gross
Cinematography Daniel Samer
Editing Marek Kralovsky
Music Jim Howard
Sound Tony Zhang
Production David Bohun



오스트리아의 운동가 데이비드 그로스는 세계적으로 먹을거리의 1/3이 쓰레기통에 버려지는 현실을 바꾸고자 하나의 실험을 시작한다. 쓰레기 컨테이너를 개조한 미니 주방을 연결한 차를 타고, 폐식용유를 연료 삼아 5주 동안 유럽 5개국을 다니며 버려지는 음식으로만 끼니를 해결하는 여정에 나선 것이다. 소비 지상주의 사회에서 얼마나 많은 음식이 낭비되고 있는지를 보여주는 한편, 셰프, 과학자, 운동단체 등 다양한 사람들을 통해 음식 낭비의 실태를 개선하려는 노력과 실천 방법을 담아낸 로드무비. 2015년 암스테르담국제다큐멘터리영화제에서 상영됐다.

A car that runs on used vegetable oil, a mobile stove and a host of culinary ideas in his backpack: *Wastecooking - Make Food, Not Waste* is an entertaining road movie detailing a journey through five European countries, where the only thing on the menu is what others call garbage. David Gross, the host of this film, whips up creative meals aimed at fighting food waste and our consumption-driven society, and at the same time inspires us to search for creative solutions.



게오르크 미슈 Georg Misch

사운드 엔지니어로 영화경력을 시작했으며 이후 영국 스텔링대학교에서 영화와 미디어를, 영국국립영화학교에서 다큐멘터리 제작을 전공했다. 감독이자 프로듀서로 영국 BBC, 채널4, 아르테 등의 유럽 방송국을 위해 다큐멘터리를 연출했으며, 작품 중에서 3편의 장편은 오스트리아와 독일, 미국에서 극장가에 개봉됐다. 2002년 자신의 제작사를 설립한 후 작업을 이어오고 있으며, 녹음기사로도 여전히 활동 중이다. 2004년부터는 비엔나대학교에서 영화사운드 과정의 책임자로 일하고 있다.

Georg Misch started his career in film began as a sound engineer, he then studied Film and Media at the University of Stirling and documentary direction at the British National Film and Television School. As a director and producer he has made films for the BBC, Channel4, ARTE and several other European TV stations and three of his feature length documentaries have had theatrical releases in Austria, Germany, and the US. In 2002 he founded Mischief Films together with Ralph Wieser. He occasionally still works as a sound recordist and since 2004 he is the head of the film sound course at the University of Vienna.

슈퍼푸드의 이면

The Superfood Chain



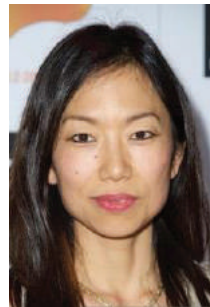
Canada | 2018 | 70' | Documentary

Director 앤 신 Ann Shin
Producer Erica Leendertse, Hannah Donegan
Screenplay Ann Shin, Liam O'Rinn
Cinematography Stephen Chung
Editing Steve Guise
Music Ari Posner
Art Direction Chris Poon



매년 세상에는 새로운 '슈퍼푸드'가 등장해 놀라운 영양성분과 효능을 자랑하며 소비자의 구매를 유도하곤 한다. <슈퍼푸드의 이면>은 슈퍼푸드 이면의 사실과 신화를 파고들면서, 슈퍼푸드 산업이 세계 곳곳의 농어민들에게 어떠한 영향을 끼치는지를 탐색하는 장편 다큐멘터리다. 볼리비아, 에티오피아, 필리핀, 그리고 캐나다의 하이다과이 등 4개 국가에서 촬영된 영화는 각지의 멋진 풍경과 함께 그곳에서 살아가는 농어민 가족의 이야기를 담아낸다. 슈퍼푸드 산업이 먹거리 안전성과 건강, 지속가능한 농업, 먹거리 공정무역 실태에 뜻하지 않게 끼치는 영향 등을 통해 슈퍼푸드의 세계화라는 거시적인 문제를 조명하는 작품. 먹거리가 아이들에게 주는 즐거움 등 일상생활을 영화적으로 포착하는 한편, 세계적인 슈퍼푸드 소비를 둘러싼 문제들을 진지하게 파헤친다.

Every year, the western world is introduced to a new 'superfood' that boasts extraordinary nutritional features, and year after year we buy them. *The Superfood Chain* is a feature documentary that explores the facts and myths behind superfoods, and reveals the ripple effect of the 'superfood' industry on farming and fishing families around the world. Shot on location in four countries, the film features the lush landscapes of Bolivia, Ethiopia, Philippines, and Haida Gwaii in Canada, following four farming and fishing families. The documentary examines the larger issues around globalization of superfoods, including unintended effects on food security and health, sustainable farming, and fair trade food practices. With cinematic 'day-in-the-life' photography, the film not only follows the kids and captures the joy that food gives to these children, but also explores the serious issues around global demand of superfoods.



앤 신 Ann Shin

앤 신은 아름답고 호소력 짙은 영화와 독특한 소셜 미디어 캠페인, 혁신적인 쌍방향 프로젝트 등으로 명성이 높은 연출가이자 제작자로 다수의 수상 경력을 보유하고 있다. 그녀의 영화와 TV 시리즈는 CBC, TVO, HBO, CBC 다큐멘터리 채널, 디스커버리 채널, HGTV, 히스토리 채널과 SLICE 등에서 방영된 바 있다. 최근 작품인 <My Enemy, My Brother>는 샌디에이고아메리칸인디언영화제에서 대상을 수상했으며 2016년 아카데미상과 에미상 후보로 지명되었다. 최근 그녀는 <Smart Drugs> <Radical Retirees> <Chasing Immortality> <A.I. God> 등 여러 편의 장편 다큐멘터리와 크로스 플랫폼 프로젝트를 제작 중이다.

Ann Shin is a multiple award-winning director and producer known for her comprehensive and beautiful films, irreverent social media campaigns, and innovative interactive projects. Her films and TV series have aired on CBC, TVO, HBO, ABC, CBC The Documentary Channel, Discovery Channel, HGTV, History Channel, SLICE. Her latest film, *My Enemy, My Brother* won Grand Jury Prize at SDAIFF, the short version was shortlisted for a 2016 Academy Award, and nominated for an Emmy. She is currently working on several feature documentaries and cross-platform projects: *Smart Drugs*, *Radical Retirees*, *Chasing Immortality*, and *A.I. God*.

슬로푸드 이야기

Slow Food Story



Italy | 2013 | 73' | Documentary

Director 스테파노 사르도 Stefano Sardo

Producer Nicola Giuliano, Francesca Cima, Carlotta Calori

Screenplay Filippo Bologna, Paolo Costella, Paolo Genovese, Paola Mammini, Rolando Ravello

Executive Producer Ines Vasiljevic

Coproduction Sarah Pennacchi

Photography Giovanni Giommi

Editor Stefano Cravero

Music Valerio Vigliar



달팽이의 속도처럼 느리게, 그러나 지난 25년 동안 꾸준히 지속돼 온 ‘느린 혁명’에 대한 영화. 테라마드레의 창시자로도 알려진 카를로 페트리니는 1986년 이탈리아에서 이 혁명의 기반을 다진 아르치콜라란 단체를 만들고, 3년 뒤 파리에서 슬로푸드 운동을 선언한다. 카를로 페트리니는 인구 27,000명밖에 안 되는 작은 도시인 고향 브라를 한 번도 떠난 적이 없지만 그가 시작한 운동은 현재 150개국 이상으로 확산되었다. 슬로푸드는 대량 생산과 규격화, 산업화에 따른 맛의 획일화와 패스트푸드에 저항하며, 각 지역의 특성에 맞는 생산 방식과 음식 문화의 전통을 이어가고 지속가능한 먹거리를 지향하는 운동으로 현대의 음식 문화에 큰 변화를 가져 왔다. 작은 공동체의 꿈이 커다란 변화를 가져올 수 있음을 일깨우는 다큐멘터리로, 2015년 베를린국제영화제 음식 영화 부문 상영작.

This is the story of a slow revolution at a snail's pace. One that's been going on now for 25 years and still shows no signs of coming to a stop. Carlo Petrini, better known as "Carlin," is the man who invented Slow Food and Terra Madre. In 1986 Carlo founded the ArciGola gastronomic association in Italy and, three years later in Paris, launched Slow Food, an international anti-fast food resistance movement. Without ever leaving his native Bra, a small town of 27,000 inhabitants, he has created a movement that now spans 150 countries and has transformed gastronomy forever. *Slow Food Story* tells the tale of a group of friends in the provinces. It's a story of pranks and political passions, of restaurants and rediscovered peasant rites, of wine and journeys and gambles, some won and some lost but all taken with the same unsinkable, grouchy irony. The film shows how even the most important cultural adventures can be born of a tongue-in-cheek approach to life.



스테파노 사르도 Stefano Sardo

1972년 브라에서 태어났다. 다수의 영화 트리트먼트와 각본을 집필했다. 스카이이탈리아를 위한 시리즈 〈1992〉를 루도비카 람폴디, 알레산드로 파브리와 협업하여 진행하고 있다. 사르도는 람폴디, 파브리와 폭스서치라이트에서 〈La Doppia Ora〉의 미국 리메이크 각본에 참여했고, 가브리엘 살바토레가 연출한 〈The Invisible Boy〉를 집필하기도 했다. 영화와 음식의 전문가인 그는 2008년과 2009년, 볼로냐에서 열리는 슬로푸드온필름 국제페스티벌의 감독을 역임한 바 있으며 1996년부터 국제 단편영화제인 코르토인브라의 감독이기도 하다.

Born in Bra in 1972, he has written a number of film treatments and screenplays. He is currently working on *1992*, a series for Sky Italia, created in collaboration with Ludovica Rampoldi and Alessandro Fabbri. Together with Rampoldi and Fabbri, he has also written the American remake of *La Doppia Ora (The Double Hour)* for Fox Searchlight and *Il Ragazzo Invisibile (The Invisible Boy)*, to be directed by Gabriele Salvatores. An expert on cinema and food, he was the director of Slow Food on Film, an international festival held in Bologna in 2008-9. Since 1996 he has been the director of Corto in Bra, an international short film festival.

조작된 밥상

Modified



Canada | 2017 | 87' | Documentary

Director 오브 지로 Aube Giroux

Screenplay Aube Giroux

Producer Aube Giroux

Cinematography Aube Giroux

Editor Aube Giroux, Avril Jacobson, Mike Munn

Sound Steve Munro, MPSE

Animation Aube Giroux, Jenna Marks, Elysha Poirier



〈조작된 밥상〉은 유전자변형식품(유전자조작식품, GMO)의 영향을 탐구해 온 10년의 기록물로 농식품 업계와 정부의 유착 관계를 폭로한다. 감독인 오브 지로의 어머니는 커다란 유기농 텃밭을 가꿔 왔고, 그 텃밭에서 직접 키운 식 재료를 먹어 온 지로 가족에게 먹거리의 산지를 아는 것은 당연한 일이었다. 영화는 유기 농업과 종자 보호에 힘쓰는 활동가로 영화가 제작되는 동안 암으로 투병하는 어머니와 딸인 감독의 사적인 이야기를 하나의 주축으로 삼아 유전 자변형식품과 산업형 농업의 문제를 조명한다. 유전자변형식품이 세계의 기아를 해결하기 위해 반드시 필요한 것이 라는 잘못된 믿음을 비판하며, 지속가능하고 투명한 식량 시스템을 촉구하는 작품이다.

Shot over a span of ten years, *Modified* explores the impacts of genetically engineering our food, exposing the cozy relationship between the agribusiness industry and our governments. The film is anchored in the intimate story of the filmmaker's relationship to her mom, an organic gardener, seed saver, and food activist who battled cancer while the film's production was underway. The film debunks the myth that GMOs are needed to feed the world and makes a compelling plea for a more sustainable and transparent food system.



오브 지로 Aube Giroux

작가이자 감독, 프로듀서, 다큐멘터리 감독이며 유기농 정원사이자 푸드 블로거이기도 하다. 농장과 가정을 직접 연결하는 PBS 온라인 쿠킹쇼 〈키친 비네트〉를 기획하고 만들었다. 〈키친 비네트〉는 2012년 음식 전문 잡지 〈사베르〉의 베스트 푸드 블로그상을 수상했으며, 제임스비어드상에도 두 차례 후보로 지명되었다. 오크대학교에서 영화 제작으로 석사학위를 받았으며, 〈조작된 밥상〉은 첫 장편 다큐멘터리 작품이다.

Aube Giroux (writer, director, producer) is an award-winning documentary filmmaker, organic gardener, and food blogger. Aube is the creator of *Kitchen Vignettes*, an online farm-to-table cooking show on PBS which received the 2012 *Saveur Magazine* Best Food Blog Award and is a two-time James Beard Award nominee. Aube holds an MFA in Film Production from York University. *Modified* is her first feature-length documentary.

푸드 파이터: 먹거리를 구하라

Food Fighter



Australia | 2018 | 86' | Documentary

Director 댄 골드버그 Dan Goldberg
Producer Dan Goldberg
Cinematography Bruno Kataoka
Editing Robert Werner
Music Audio Networks



성공한 사업가 로니 칸은 기업 행사 대행 사업을 하면서 값비싼 저녁식사를 기획하고, 매년 200억 호주 달러에 달하는 호주의 음식물 쓰레기 처리 비용에 일조했다. 그러던 중, 그녀는 멀쩡한 음식들이 버려지는 현실의 모순을 깨닫고, 2004년 '오즈하베스트' 라는 먹거리 구조 단체를 설립했다. 로니는 정치인들과 대기업들이 음식물 쓰레기의 불편한 진실을 마주하도록 촉구한다. 그것은 호주에서만 매년 400만 톤의 먹을 수 있는 음식들이 버려지는 한편, 200만 명의 호주 사람들은 식료품 구입비 부족으로 안정적인 식생활을 유지하지 못한다는 것이다. 매립지에 버려지는 음식물 쓰레기는 온실 가스를 방출하여 환경 문제까지 악화시킨다. 2년 넘게 4대륙을 넘나들며 촬영한 다큐멘터리로, 방콕에 있는 유엔과 협력하고, 영국 찰스 왕세자의 부인 카밀라 파커볼스와 만나고, 유명 셰프 제이미 올리버와 대규모의 CEO 요리 이벤트를 기획하고, 호주 정부에 좀더 실효성 있는 정책을 촉구하는 등 다방면으로 전 지구적인 음식물 쓰레기 문제에 맞서 싸우고 있는 여전사, 로니 칸의 싸움을 따라간다. 우리 모두가 알고는 있지만 외면하고 있는 음식물 쓰레기 문제의 심각성을 상기시키는 동시에, 불굴의 의지와 추진력으로 호주를 넘어 전 세계적인 변화를 이끌어가고 있는 한 인물에 관해 탐구하는 작품.

Ronni Kahn used to be a contributor to Australia's annual \$20 billion food waste bill when she ran a successful corporate events company producing million-dollar dinners. Then she realized the absurdity of throwing away perfectly edible food, and traded capitalism for social activism by founding OzHarvest, a food rescue charity, in 2004. Now, she's taking on politicians and big business to expose an inconvenient truth: that four million tons of edible food is discarded in Australia every year while up to two million Aussies suffer from food insecurity. And to add insult to injury, this food waste ends up in landfill, harming the environment by creating greenhouse gas emissions. Filmed over two years and across four continents, *Food Fighter* follows Ronni's crusade against the global food waste scandal, partnering with the United Nations in Bangkok, rubbing shoulders with British royalty and Jamie Oliver's juggernaut in London, and holding government to account in Australia. The film is about food waste, but it is also a character study of a global change-maker.



댄 골드버그 Dan Goldberg

다수의 수상경력이 있는 제작자이자 감독. 신문과 잡지에서부터 일을 시작해 〈시드니 모닝 헤럴드〉와 〈더 불레틴〉에서 일했다. TV 방송을 하면서 사회의 어두운 면과 사회 문제들을 비추고 약자들의 목소리를 대변하기 위해 노력했다. 〈Bushwhacked!〉 1, 2, 3편은 2014 아시아 어린이 TV쇼를 수상하고 로기 어워드에서 두 차례 후보로 올랐으며, 〈Code of Silence〉는 호주의 풀리처상인 2014 워크리상에서 최고의 다큐멘터리를 수상했다. 〈Brilliant Creatures〉는 로기 어워드와 호주영화텔레비전아카데미상(AACTA) 후보로 올랐으며, 2010년 〈Passport to Hope〉, 2014년 〈Pitch Battle〉, 2017년 〈The Archibald〉로 꾸준히 작품 활동을 해 왔다. 〈푸드 파이터: 먹거리를 구하라〉는 그의 첫 장편 다큐멘터리다.

Dan Goldberg is an award-winning producer and director who began his career in newspapers and magazines, ending up on staff at the Sydney Morning Herald and The Bulletin. In his TV career, he has tried to shine the light in dark corners of society, or on social issues he cares deeply about, or simply to give voice to the voiceless. His TV credits include *Bushwhacked!* series 1, 2 and 3 for ABC3, which has won multiple awards, including the 2014 Asian Kids TV Show of the Year and two Logie nominations (2015 and 2016); *Code of Silence* for ABC, which won the 2014 Walkley Award for Best Documentary; and *Brilliant Creatures* for ABC & BBC, which was nominated for a Logie and an AACTA. He directed *Passport to Hope* for Foxtel in 2010, *Pitch Battle* for the ABC in 2014 and the 4-part arts series for Foxtel, *The Archibald*, in 2017. *Food Fighter* is his first feature-length documentary.

더 늦기전에
당신과 나누고 싶습니다

바람 정 情

방랑식객 임지호 셰프의

10월 7일 대개봉

임지호 김순규 감독 박혜령 제작 (주)하얀소엔터테인먼트 배급 ARTNINE FILM 전채관람가

온라인 상영관 Online Venue



NAVER SERIES on

<https://serieson.naver.com/>

오프라인 상영관 Offline Venue



아트나인, 메가박스 이수

서울특별시 동작구 동작대로 89
골든시네마타워 12층 (아트나인), 7층 (메가박스 이수)

지하철 7호선 또는 4호선 이수역 (충신대입구역) 7번 출구

ARTNINE , MEGABOX ISU

Golden Cinema Tower
Dongjakdae-ro 89, Dongjak-gu, Seoul, Korea
12th Floor ARTNINE
7th Floor MEGABOX ISU

Subway Line No.4 or 7,
Isu Station (Chongshin University Station), Exit 7