15 listopada 2018

Drugi dzień festiwalu: historie zagubione w czasie

Drugi dzień festiwalu obfituje w okazje do zapoznania się ze współczesnym kinem Hongkongu, Filipin, Kambodży, tajlandzkimi dystopijnymi wizjami przyszłości oraz samurajskim dziełem Shinyi Tsukamoto.

Festiwalowy czwartek rozpocznie się od tarantinowskiej atmosfery i czarnego humoru. O 15:30 w Muranowie odbędzie się pokaz niezależnej chińskiej animacji w reżyserii Liu Jiana, "Miłego dnia", który jest filmem autorskim od pierwszej kreski aż po ostatnie korekty w fazie postprodukcji. Szyderczy ton powróci w kolejnym popołudniowym seansie, tym razem w Kinotece. O 17:15 w "Czternastu jabłkach" znany pięciosmakowej publiczności twórca, Midi Z, krytycznie obserwuje społeczność mnichów buddyjskich w Birmie.

[](https://www.piecsmakow.pl/lista.do?idc=106&mid=1062)

Wieczór drugiego dnia festiwalu należy do kina hongkońskiego. O 19:30 w Muranowie po seansie filmu "Jutro jest nowy dzień" odbędzie się spotkanie z reżyserem filmu, Chan Tai-lee, który opowie o procesie powstawania filmu, kontekście społeczno-kulturowym przedstawionej historii i perspektywach rozwoju współczesnego kina Hongkongu.

Po południu o 17:30 w Muzeum Sztuki Nowoczesnej będzie miał miejsce pierwszy wykład z cyklu Akademii azjatyckiej. Magda Chodownik i Karol Grygoruk opowiedzą o mechanizmie cenzury i autocenzury w Tajlandii, nawiązując do "Dziesięć lat: Tajlandia" z sekcji Pokazów specjalnych, którego seans odbędzie się tuż po wykładzie o 19:30 w pobliskiej Kinotece.

[](https://www.piecsmakow.pl/film.do?id=497&mid=1048)

Czwartkowe seanse to także pierwsze projekcje filmów tegorocznego konkursu: filipińskiej produkcji "Przerywane tłumaczenie" Shireen Seno, w której reżyserka przedstawia bardzo wrażliwy i zniuansowany obraz dorastania na Filipinach lat 80. Wieczorem Caylee So i Sok Visal, twórcy "Melodii życia", również zabiorą widzów w podróż w czasie, tym razem do Kambodży, ukazując losy rodziny naznaczonej traumatycznym doświadczeniem terroru reżimu Czerwonych Khmerów.

Wieczór drugiego dnia festiwalu to również spotkanie z kostiumowym kinem sztuk walki. O 19:30 w Kinotece "Braterstwo ostrzy: piekielna bitwa" z sekcji Asian Cinerama to historia intrygi pałacowej z końca XVI wieku. O 22:15 w Muranowie jeden z najbardziej wyczekiwanych przez widzów seansów - "Mord" Shinyi Tsukamoto, mistrza japońskiej awangardy, który tym razem eksperymentuje z narracją i konwencjami filmu samurajskiego. W swoim najnowszym filmie, prezentowanym w sekcji Pokazów specjalnych, reżyser zagłębia się w psychikę głównego bohatera — samuraja, który porzucił drogę miecza.

Bilety

Bilet normalny: 22 zł  
Uroczyste otwarcie festiwalu: 30 zł  
Noc animacji: ciche zmory: 55 zł  
Bilety na wszystkie seanse dostępne online na stronie piecsmakow.pl oraz w serwisie [Going](https://goingapp.pl/city/42/bilety-w-calej-polsce). Bilety dostępne także w kasie kina, w którym odbywa się wybrany seans. Wszystkie filmy prezentowane są w oryginalnych językach z polskimi i angielskimi napisami.  
Kino Muranów - tel. 22 635 30 78, muranow.gutekfilm.pl  
Kinoteka - tel. 22 551 70 70, kinoteka.pl  
Miejsca na seanse są nienumerowane.

Organizator: Fundacja Sztuki Arteria  
Współfinansowanie: Miasto Stołeczne Warszawa, Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego, CreateHK, HK Film Development Fund  
Sponsorzy: Mitsubishi, Asia Travel  
Partnerzy: Asian Films Awards Academy, Taiwan Film Institute, Kino Muranów, Kinoteka, Culture.pl, Asian Film Academy, MSN, MAIP, Tajfuny  
Patroni medialni: Filmweb, Kino, Ekrany, CJG24, AMS, Vogue Polska, Aktivist, Fiszki Polityki, Pismo., NN6T, Going, Warsawholic, Enter the Room, Eastern Kicks, Asian Movie Pulse, Cinema Escapist, Asia in Cinema, Kultura Liberalna, Contemporary Lynx, Warsaw in Your Pocket

**Więcej na stronie**[**piecsmakow.pl**](https://www.piecsmakow.pl/artykul.do?id=357)**Śledź nas na**[**Facebooku**](https://www.facebook.com/piecsmakow?fref=ts)**, [Twitterze](https://twitter.com/Five_Flavours)i**[**Instagramie**](http://www.instagram.com/piecsmakowff)**, czytaj**[**blog.piecsmakow.pl**](https://www.piecsmakow.pl/blog.piecsmakow.pl)**.**