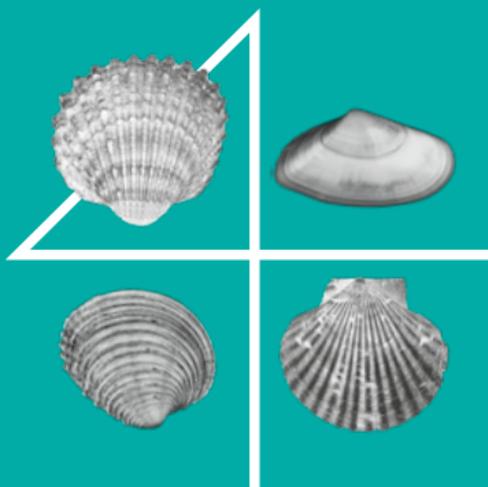




FESTIVAL DE MÁLAGA



#alimentosdepaña

EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO



PRESENTA

# Cinema Cocina

**Cine&Gastronomía**  
**4-12 junio. Cine Albéniz**  
**Cena de Gala**  
**10 junio. Gran Hotel Miramar**

ORGANIZAN

 Ayuntamiento  
de Málaga

MálagaProcultura

**LUMEN**  
FESTIVAL DE CINE

COLABORAN

MÁLAGA Y SIERRAS Y PASADAS  
Consejo Regulador Denominaciones de Origen



[www.festivaldemalaga.com](http://www.festivaldemalaga.com)



## AKELARRE, LA CONSTRUCCIÓN DE UN SUEÑO

**DIRECCIÓN** Pedro Rica, Marta Urtasun **PRODUCCIÓN** Mecanismo S.L.

El documental cuenta la ejecución de una de las grandes inquietudes del chef Pedro Subijana, la construcción de un hotel entorno a su restaurante Akelarre. Tras diez duros años en los que la idea estuvo parada, en 2016, se reactivó y tras meses de desarrollo, comenzó la construcción. Un proceso de nueve meses complejos que finalizó justo a tiempo.



## BASAJAUN

**DIRECCIÓN** Salvador Arellano Torres, Miguel García Iraburu  
**PRODUCCIÓN** Vitis Navarra

*Basajaun* es una reivindicación del viñedo. Un documental sobre cómo la revolución vitivinícola española rescata el origen de una cultura milenaria. La recuperación de la variabilidad genética para adaptarse al cambio climático y luchar contra las enfermedades de la madera se presenta como la única alternativa sostenible para el futuro del sector.



## BUILD ME (VOSE)

**DIRECCIÓN** Román Reyes **PRODUCCIÓN** Hypnos Films

La comida nos hace sentir de una forma u otra, por eso la utilizamos de forma consciente o inconsciente para modificar nuestro estado anímico. Así Paula nos narra sus experiencias con la comida sana y basura, y cómo ciertas comidas le transportan a lugares de su pasado.



## COCINA DE HERENCIA (FUERA DE CONCURSO)

**DIRECCIÓN** Michael James Wright, Ashley Fell **PRODUCCIÓN** Lanzando Lázaros

La familia Cárdenas complace paladares con sus recetas de herencia en el mejor restaurante de alta cocina de Guanajuato: Casa Mercedes. *Cocina de Herencia* es un documental que explora la cocina guanajuatense, contrastando la gastronomía tradicional con la vanguardista.



## DE QUIJOTES Y SEMILLAS

**DIRECCIÓN** Patxi Uriz, Jordi Matas **PRODUCCIÓN** Ultreia Films, Argón Post

Un cocinero viaja en 'verducleta' desde Tudela hasta el Festival de Málaga, para presentar un documental sobre los últimos hortelanos. Una jocosa aventura atravesando la España olvidada para escuchar la romántica lucha de sus últimos quijotes, intercambiar semillas con ellos y poner en valor un tesoro culinario en vías de extinción.



## EL DEL LAUREL

**DIRECCIÓN** Lolo Ruiz **PRODUCCIÓN** IdaDeOlla Producciones

*El del Laurel* es el retrato de un eco del pasado; de cuando los bares se llenaban de gente y alegría, a través del recuerdo del desaparecido padre del director; el cocinero conocido como Julito el del Laurel.



## EN EL BARRIO (FUERA DE CONCURSO)

**DIRECCIÓN** Luis Mengs **PRODUCCIÓN** Calma Audiovisual S.L.

Alrededor de una red vecinal, un pequeño mercado del centro de Madrid organizó un banco de alimentos que sirvió para intentar aliviar, en parte, los quebrantos de un barrio plural. Aquí nos vienen a contar sus cocineros, comerciantes, voluntarios, beneficiarios, gente sin hogar, políticos y vecinos como vivieron este periodo histórico para todos.



## FONDILLÓN

**DIRECCIÓN** Rafa Galán, José Martínez-Abarca **PRODUCCIÓN** Rafa Galán Studio, Chihuahua Motel

Descubrir el mundo único de un vino único como el Fondillón de Alicante es lo que nos ofrece este documental que muestra todo sus procesos de elaboración y maridaje.



## GAZPACHUELO

**DIRECCIÓN** Jorge Rivera **PRODUCCIÓN** JRivera.eu

Pocas cosas hay más malagueñas que el gazpachuelo, una humilde sopa templada de mayonesa que ha evolucionado hasta ser un plato de alta cocina. Gazpachuelo cuenta la historia de este plato, sus principales variantes y su evolución hasta la cocina creativa, que se desarrolla a la par que Málaga, ciudad de donde es plato típico.



## JOSEBA CRUZ

**DIRECCIÓN** Aleix Vilardebó **PRODUCCIÓN** THIS

Joseba Cruz es un alma libre. A través de un *road trip* por las tierras de su niñez desvela cómo y porqué se liberó de las ataduras de los restaurantes de 3 estrellas para reinventar el concepto de alta gastronomía.



## LA SENDA DEL AZAR

**DIRECCIÓN** Xavier Artigas **PRODUCCIÓN** Polar Star Films, Knock, Agromillora

Filmado en seis países y atravesando las zonas de cultivo del olivo de ambos hemisferios, *La senda del azar* rinde homenaje a los pioneros que revolucionaron la producción del aceite de oliva.



## ME SABE BIEN

**DIRECCIÓN** Abdel Filós **PRODUCCIÓN** Fundación CoMunidad

En una pequeña zona entre las montañas de Panamá existen diversas madres que preservan recetas únicas. Mujeres pioneras que guardan conocimientos tradicionales y la gastronomía local de Tierras Altas, nos cuentan el origen de algunas y cómo los sucesos emotivos en la vida de ellas, dieron como resultado varios de los platos más exquisitos del país.



## NUMAE DE VUELTA A LA SIMPLICIDAD

(FUERA DE CONCURSO)

**DIRECCIÓN** Gustavo Cabrera Rivera

*Numae* significa "hola" en dialecto ticuna, es por esto que por medio de la simplicidad pretendemos introducirte en el Amazonas colombiano, para de esta manera honrar nuestras raíces indígenas a través de la gastronomía y cultura local.



## PANSOY, CAMBIANDO VIDAS

**DIRECCIÓN** Richard Roncal Valdivia **PRODUCCIÓN** Gauss Studio

Un grupo de emprendedores peruanos, apasionados por la cocina, aceptan una singular propuesta de negocio que cambiará sus vidas para siempre.



## UNA ESTRELLA CON SABOR A CAMPO

**DIRECCIÓN** Manuel Vera **PRODUCCIÓN** Camino Domínguez

Cuando lo natural ha dejado de ser lo común el ganadero Juan Ocaña apuesta por hacer las cosas de forma tradicional, dejando que sea el animal quien marque los tiempos. Y eso se nota. En el restaurante El Lago de Marbella lo saben y gracias a esa apuesta por Juan y por otros productores sus platos son merecedores de una estrella Michelin.



# EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO



#alimentosdespaña