

El Gran Hotel Miramar acoge la cena de gala de Cinema Cocina del Festival de Málaga y la entrega de su palmarés de premios

Chefs de la talla de Diego Gallegos, Dani Carnero o Enrique Fleischmann han creado el menú degustación del evento, acompañado por un maridaje de vinos malagueños

16/03/2023- El Gran Hotel Miramar celebra un año más la cena la gala de la sección Cinema Cocina del Festival de Málaga. Además, en esta ocasión también se han entregado los premios de los ganadores de su sexta edición. Este ciclo gastronómico ha tenido lugar desde el 10 al 19 de marzo, en el Teatro Echegaray un total de 13 documentales españoles e iberoamericanos (uno de ellos, fuera de concurso) han competido por sus premios oficiales.

La cena de gala ha contado con la presencia de diferentes figuras en representación del sector gastronómico, enológico o del cine. Además de la presencia de Juan Antonio Vigar, director del Festival; la concejala de Cultura y Deportes del Ayuntamiento de Málaga, Noelia Losada; José Miguel Herrero Velasco, director general de Alimentos de España; Fernando Fernández Tapia-Ruano, delegado provincial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía; Leonor Garcia-Agua Juli, directora de Sabor a Málaga; y Álvaro Muñoz, director de Lumen Proyectos Gastronómicos.

El menú ha estado compuesto por Porrilla de habas y presa de ternera elaborado por Dani Carnero del Restaurante Kaleja (Málaga); una corvina de mantequilla de huevas y judías verdes, elaborado por Diego Gallegos del Restaurante Sollo en Fuengirola; Guiso de Begihandi y Verdel, propuesto por Aitor Arregui y Pablo Vicari del Restaurante Elkano, Getaria; un Royal de chivo lechal malagueño de Diego Nicas creado por el Restaurante Príncipe de Asturias del propio Gran Hotel Miramar (Málaga); un requesón de monte, brasa y miel, elaborado por Enrique Fleischmann del Restaurante Txoko, Getari; y, por último, Petit Fours.

Así, este menú de degustación especial ha estado acompañado por un maridaje de lujo, compuesto por vinos de bodegas malagueñas diferentes: Bodega Victoria Ordóñez/D.O. Sierras de Málaga; Huerto de la Condesa / D.O. Sierras de Málaga; Bodegas Sedella / D.O. Sierras de Málaga; Bodegas Vetas / D.O. Sierras de Málaga; Bodega Doña Felisa; Bodega Bentomiz / U.O. Sierras de Malaga; y Bodegas Quitapenas / D.O. Sierras de Málaga. Además, de cervezas Victoria.

PALMARÉS CINEMA COCINA





Málaga**Procultura**























La entrega de premios ha contado con Lorena Codes como presentadora. Y el jurado de la sexta edición de Cinema Cocina del 26 Festival de Málaga, compuesto por José Miguel Herrero Velasco, Patxi Uriz Domezáin y Pilar Salas, emite el siguiente fallo:

La Biznaga de Plata Premio del Jurado 'ALIMENTOS DE ESPAÑA', al mejor largometraje de Cinema Cocina:

- HATUN PAHQCHA, TIERRA SANA / Perú / Delia Ackerman (directora).

Biznaga de Plata Premio del Público 'GUSTO DEL SUR' al mejor largometraje Cinema Cocina:

- ITSASOAK PIZTEN GAITU (SOMOS MAR) / España / Beñat Gereka (director)

Biznaga de Plata Premio del Jurado 'SABOR A MÁLAGA' al mejor cortometraje de Cinema Cocina:

- IDENTIDAD / Argentina / Alfred Oliveri (director)

Biznaga de Plata Premio del Público 'CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MÁLAGA' al mejor cortometraje de Cinema Cocina:

- ETXETXIPIA (CASA PEQUEÑA) / España / Marina Velázquez (directora)

www.festivaldemalaga.com

Descarga selección de material gráfico: http://festivaldemalaga.com/prensa/descargas

Descarga ampliación de material gráfico FTP:

https://festivaldemalaga.com/admin/

Usuario: medios_fdm Contraseña: fdm2023

Streaming y descarga de vídeos:

https://festivaldemalagamedios.watchity.com/





Málaga Procultura









PATROCINADORES OFICIALES













Usuario: medios@festivaldemalaga.com
Contraseña: EgTD88V9@iq6xBF5

Canal Oficial de Vimeo: http://vimeo.com/festivaldemalaga

Canal Oficial de YouTube: https://www.youtube.com/user/MalagaFestival/videos

DRGANIZAN





Málaga**Procultura**







alimentos despaña

PATROCINADORES OFICIALES







