

Cinema Cocina ensalza la vinculación de la gastronomía con el séptimo arte en el 22 Festival de Málaga

Proyecciones con degustación en sala, una muestra de foodtrucks y una cena de gala centran la programación, cuyas entradas ya están a la venta

12/03/19.- Lo mejor de la gastronomía española e iberoamericana estará presente en el **22 Festival de Málaga** con el ciclo **Cinema Cocina**, un conjunto de actividades realizadas por Festival de Málaga en alianza con **Lumen Proyectos Gastronómicos** y con la **Guía Repsol** como presentador principal, que contará con proyecciones de películas gastronómicas con degustación en sala en el Cine Albéniz; una Cena de Gala en el Gran Hotel Miramar, en la que participarán cocineros de restaurantes con soles Repsol y estrellas Michelin, y un encuentro de foodtrucks en la plaza de La Marina.

El objetivo de Cinema Cocina es resaltar la vinculación de la gastronomía y el séptimo arte y darla a conocer al público a través de experiencias únicas y sabrosas. Son muchas las películas que muestran la cocina popular de los territorios; recogen formas artesanales de cocinar; nos acercan recetas ancestrales y destacan el avance y la innovación que se han incorporado a la gastronomía en los últimos tiempos.

PROYECCIONES CINE & GASTRONOMÍA

La actividad **Cine & Gastronomía** es un exitoso ciclo cinematográfico en el que se proyectan documentales, cortometrajes y largometrajes de temática gastronómica, con degustaciones culinarias en la misma sala de cine, elaboradas por los chefs o bien con productos protagonistas de las proyecciones. Tendremos en esta segunda edición ochoproyecciones en el **Cine Albéniz** en pase matinal (11.30 h) del 16 al 24 de marzo, cuyas **entradas** ya están a la venta en taquillas e internet (Unentradas).

El **sábado 16** comenzará con el estreno de *Chef's diaries: Scotland. The Discovery of a Hidden Gastronomy*, de **Laura Otálora**, protagonizado por los **hermanos Rocay** su último reto: explorar Escocia. En la mesa redonda participarán Josep Roca y Laura Otálora y se podrá degustar un bocado del equipo del **Celler de Can Roca**.

ORGANIZA



INSTITUCIONES PATROCINADORAS



PATROCINADORES OFICIALES



El **domingo 17** tendremos el estreno de *Bienvenue Monsieur Robuchon*, de **Iñigo Ruiz**, **Virginia Jónas** y **Jesús Javier Ruiz**. El cocinero malagueño **Dani García** ofrece un homenaje a uno de sus ídolos gastronómicos, Joël Robuchon, uno de los mejores cocineros de la historia. En la mesa redonda participarán Dani García y Álvaro Muñoz, director de Lumen Proyectos Gastronómicos. El equipo de Dani García preparará el bocado de degustación.

El **lunes 18** se proyectará *Jaén, Virgen & Extra*, de **José Luis López Linares**, en torno a la producción de aceite de oliva en Jaén. En la mesa redonda participarán José Luis López Linares, el vicepresidente segundo de la Diputación de Jaén y diputado de Promoción y Turismo, **Manuel Fernández Palomino**, la directora del IFAPA, **Brígida Jiménez** y el chef **Pedro Sánchez**, del restaurante Bagá, Jaén. La degustación correrá a cargo de **Manolo Frutos**, cocinero del restaurante **Dixtinto**, de Jaén.

El **martes 19** veremos *(R)evolution Champenoise. La viña manda*, de **Álvaro Moreno**, un documental homenaje a los viticultores artesanales de la Champagne. En la mesa redonda participarán Álvaro Moreno, **Ignacio Tapia** (productor) y **Gerardo Corzo**, propietario de Bodegas Mar. La degustación de champagne correrá a cargo de **Bodegas Mar** y quesos de **Sabor a Málaga**.

El **miércoles 20** se proyecta el documental argentino *Tegui: Un asunto de familia*, de **Alfred Oliveri**, sobre los retos del chef Germán Martitegui y su familia en la apertura de un restaurante basado en el fuego. En la mesa redonda participarán **Alfred Oliveri** y **Darío Leandro Genua**, director y productor, junto a **Mauricio Giovanni**, chef de Messina. El bocado de degustación lo preparará el equipo de **Tegui Restaurant**.

El **jueves 21** será el turno para *La revolución líquida*, de **Clara Isamat**, un reflejo de la sumillería actual, cercana al productor y generosa con el cliente. En la mesa redonda participarán Clara Isamat y el sumiller **Rafa Bellido**. La degustación a cargo de **Israel Ramos**, del restaurante **Mantúa** de Jerez de la Frontera.

El **viernes 22** se estrena la coproducción hispano francesa *Jamón: Historia de una esencia (A Story of Essence)*, de **Alessandro Pugno**. En la mesa redonda participarán Alessandro Pugno y **José Gómez**, de la marca **Joselito**, de la que correrá a cargo la degustación.

Finalmente, el **sábado 23** tendremos el estreno de *The Remixers*, de **Alex García Martínez**, una serie documental sobre gastronomía, pasión y descubrimiento. En la mesa redonda participarán Alex García y los hermanos **Colombo**.

FESTIVAL DE MÁLAGA

C/ Ramos Marín, 2. 1º C
29012. Málaga (España)
T. (+34) 952 228 242 F. (+34) 952 227 760
www.festivaldemalaga.com

CENA DE GALA

El sábado 16 (20.00 h), el **Gran Hotel Miramar** acogerá una Cena de Gala Cinema para 120 comensales entre autoridades, profesionales de la industria del cine y la gastronomía y público general. Los cocineros, sumilleros y restaurantes protagonistas de la velada serán **Josep Roca**, del restaurante **El Cellar de Can Roca** de Girona, con tres Soles Repsol; **Dani García**, del restaurante Dani García de Marbella, con tres Soles Repsol; **Pedro Sánchez**, del restaurante **Bagá** de Jaén, con un Sol Repsol; **Dani Carnero**, del restaurante **La Cosmopolita** de Málaga, con un Sol Repsol; **Diego Nicás**, del restaurante **Príncipe de Asturias** del Gran Hotel Miramar, y **Damián Ramos** y **Sebastián Guerrero Ramos**, de la **Pastelería Ramos** de Málaga.

La Cena de Gala cuenta con la colaboración de la **Diputación de Jaén**, **Sabor a Málaga**, **Bodegas Mar, Juvé&Camps**, **Joselito**, **Primeria Selection**, **Churchill** y el **Gran Hotel Miramar**, además de la **Guía Repsol** como presentador de Cinema Cocina.

Las **entradas** se pueden comprar en info@lumeng.es / 951 103 130

FOOD TRUCKS

Del viernes 22 al domingo 24 la **plaza de la Marina** acogerá (en horario de 12:30h a 23h) la mejor representación de la gastronomía latinoamericana y española en una muestra de food trucks abierta a todo el público. Arroces valencianos, empanadas argentinas, hamburguesas de ternera gallega, tacos mexicanos y mucho más forman parte de la ampliada oferta gastronómica de esta edición, en la que también habrá un food truck exclusivo de productos ecológicos y comida vegana. Todo ello amenizado con música.

