

Dani García homenajea a Joël Robuchon en la segunda jornada de Cinema Cocina

El cine Albéniz ha sido testigo de este segundo encuentro de cine y gastronomía con un homenaje a uno de los ídolos del restaurador malagueño, Joël Robuchon.

17/03/19.- La segunda jornada del ciclo gastronómico del Festival de cine de Málaga se ha iniciado con la proyección de *Bienvenue Monsieur Robuchon*, de Iñigo Ruiz, Virginia Jónas y Jesús Javier Ruiz. En la cinta, el tres Estrellas Michelin Dani García, homenajea a uno de sus ídolos gastronómicos, Joël Robuchon en forma de cena elaborada por 18 grandes chefs que tuvo lugar el año pasado en Marbella.

El documental ha sido presentado por la productora Virginia JónasUrigüen, y por el director de I+D del grupo Dani García, Juanlu Parra. En la cinta, el tres estrellas Michelin ofrece unas jornadas gastronómicas en las que reúne a 18 chefs nacionales e internacionales que proponen un menú inspirado en las creaciones de Joël Robuchon. Creaciones propias y reinterpretaciones de platos de uno de los mejores cocineros del mundo, que pudo convivir con estas grandes figuras de la gastronomía, pocos meses antes de su fallecimiento.

La productora de este trabajo audiovisual ha resaltado que la importancia de este proyecto radica en transmitir la labor de equipo que se vivió entre los cocineros participantes de las jornadas. Dejando a un lado el protagonismo de los platos, lo que se persigue con *Bienvenue Monsieur Robuchon*, es plasmar la vivencia de 18 cocineros y su relación y reacción ante esa convivencia gastronómica desde el aspecto humano.

Por su parte Juanlu Parra, jefe de cocina de Dani García y actual director de I+D del grupo, ha recordado la función que tuvo durante la grabación de estas jornadas, al coordinar el trabajo de los 18 menús de alta cocina que los chefs participantes realizaron para este encuentro. Ante el cierre del restaurante de Dani García, Parra se ha mostrado optimista por el reto al que se enfrentan, una expansión internacional con el desarrollo de la cocina de Investigación y Desarrollo.

Como ya es habitual en el ciclo Cinema Cocina, tras la proyección del largometraje documental ha dado comienzo una mesa coloquio con la participación del público e

invitados, mientras se ha degustado un crujiente de chivo malagueño con salsa ras el hanout y hojas de hierbabuena, regado con un caldo granadino de bodegas Calvente.

En esta segunda jornada del ciclo gastronómico del Festival de cine de Málaga, el director de Lumen Proyectos gastronómicos, Álvaro Muñoz, ha resaltado la complicidad y el cariño como los valores sobre los que pivota este segundo documental, que cierra el fin de semana con esta celebración gastronómica.

Mañana lunes continúan estas jornadas con un homenaje al ingrediente por excelencia de la tierra de los olivares. Con la proyección *Jaén, Virgen & Extra*, de **José Luis López Linares**, sobre la producción de aceite de oliva en Jaén, los asistentes podrán degustar dos tapas elaboradas por el cocinero Manolo Frutos del Restaurante Dixtinto. Un primero a base de una falsa aceituna negra de paté de perdiz y manzana asada, dará paso al plato principal con la presentación de un tartar de gamba, AOVE y su coral. Acompañarán a estos platos de alta cocina los vinos Entredicho bio vino de Benatae y Marcelino Serrano vino de Alcalá la real.

Puedes descargar material gráfico a través de:

<http://festivaldemalaga.com/prensa/descargas>

También dispones de una ampliación de este material en nuestra FTP:

<https://festivaldemalaga.com/admin/>

Usuario: medios_fdm

Contraseña: fcm2019

y en Canal Oficial de Vimeo: <https://vimeo.com/festivaldemalaga>