

Cinema Cocina llega al ecuador de su programación con un homenaje a la viticultura artesanal de champagne

El documental *(R)evolutionChampenoise. La Viña manda*, ha protagonizado la cuarta jornada que vincula gastronomía y cine.

19/03/19.- El documental firmado por **Álvaro Moreno**, recoge durante 55 minutos las prácticas vitícolas tradicionales en un homenaje a los viticultores de la Champagne francesa. Probablemente el viñedo más industrializado en Francia y su éxito económico han permitido el olvido de las prácticas vitícolas tradicionales. Con este homenaje a toda una tradición artesana de los viticultores de la Champagne, se ha iniciado la jornada gastronómica con la proyección de la ópera prima del realizador.

Tras la proyección y como es habitual en las jornadas de Cinema Cocina, se ha iniciado la mesa redonda con la participación del propio director, el productor del proyecto **Manuel Lucio, Javier Seijó**, gerente de Bodegas Mar y **Horacio Calvente**, propietario de Bodegas Calvente. Durante el coloquio, moderado por Álvaro Muñoz, director de Lumen Comunicación, se ha resaltado la complejidad de elaboración de los vinos espumosos que combinan hasta 50 variedades diferentes con ensamblaje de 2 años distintos para encontrar el equilibrio y la perfección en el resultado. La demanda, cada vez más extinguida por parte del cliente de los productos naturales, es el detonante de la realización de este trabajo audiovisual de investigación sobre las prácticas vitícolas más tradicionales.

En la degustación los asistentes han podido disfrutar de dos variedades de quesos de la marca Sabor a Málaga y los champagnes ValerieFrisonGoustan y LaherteFreresBlanc de BlancsBrutNature, ambos de la importadora A la Volé, que centra sus esfuerzos en rescatar los champagnes elaborados por pequeños productores que huyen del carácter más comercial, para mostrarlos en nuestro país.

Un viaje por las prácticas más artesanales de elaboración de un caldo que hoy se ha podido saborear en el Cine Albéniz y que cierra otra exitosa jornada.

La proyección del miércoles estará protagonizada por *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. Será mañana cuando se cumpla la quinta jornada que muestra lo mejor de la gastronomía española e iberoamericana que pasará por el Festival de Málaga con este ciclo presentado por Lumen Proyectos Gastronómicos y con la colaboración de la Guía Repsol.

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>