

## **El chef Germán Martitegui y su equipo protagonizan el desafío sobre cómo abrir un restaurante “de fuego” con el documental ‘Tegui: un asunto de familia’**

**El director Alfred Oliveri lleva 25 años en el sector audiovisual con contenidos gastronómicos.**

**19/03/2019.-** La quinta jornada de las proyecciones del ciclo Cinema Cocina ha sido testigo de la proyección del documental dirigido por Alfred Oliveri. La cinta se basa en los desafíos que Martitegui y su equipo afrontaron para conseguir abrir un restaurante al aire libre con el fuego como único elemento para elaborar los platos. El cocinero argentino considerado el número 10 de latinoamérica, decide cerrar su restaurante en el décimo aniversario para emprender un desafío único junto a su equipo. 40 noches frente a la Cordillera de los Andes y una creación excepcional con un menú elaborado a base de productos autóctonos maridados con los vinos de los hermanos Michelini.

Oliveri, que ya presentó este trabajo en la pasada edición del Festival de Cine de San Sebastián, lleva más de 25 años dedicados al sector audiovisual y a los contenidos gastronómicos para retratar a los más importantes cocineros del mundo. En el aniversario del rodaje, el director ha recordado la belleza de la captación de los momentos que vivieron junto a Germán y la importancia del registro audiovisual para conseguir que los sentimientos vividos permanezcan a través de las imágenes.

Además del propio director, a la presentación de esta jornada gastronómica con proyección cinematográfica han asistido los productores Darío Leandro y Fiorela Guianuzzi y el cocinero argentino Mauricio Giovanini del Restaurante Messina (1 sol Repsol). La mesa redonda posterior a la proyección ha sido moderada por Álvaro Muñoz, director de Lumen Comunicación, que ha iniciado el coloquio resaltando la carga emocional que se refleja en el proyecto audiovisual. La relación entre el cocinero y el producto traspasa la pantalla para ofrecer al espectador las emociones vividas por el equipo de Martitegui y su relación con los productos durante esa experiencia gastronómica.

La degustación gastronómica ha estado compuesta por un Snack denominado ‘Humitas’. Se trata de una masa de choclo rellena de carne de vacuno y charqui (carne deshidratada típica de regiones de América del Sur), envuelto en hojas del maíz y

cocinado al vapor. El maridaje lo han protagonizado dos vinos Ribeiro de la bodega Micheliní.

Mañana jueves continúan las jornadas gastronómicas con la proyección de *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 la propia directora junto con el sumiller Jonatan Cantero y el cocinero Ismael Ramos, ambos del equipo del Restaurante Mantúa de Jerez. La degustación correrá a cargo del mismo restaurante con la presentación de dos platos compuestos por una Zanahoria aliñá y un segundo formado por pan tostado con duxelle, panceta y trufa.

***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>