

## **El documental ‘Revolución líquida’ y la actualidad sobre la sumillería, protagonistas en Cinema Cocina**

**Una versión contemporánea de dos platos típicos gaditanos traídos de la mano del restaurante Mantúa, de Jerez de la Frontera, han seguido a la proyección dedicada a la vida del sumiller.**

**21/03/2019.-** A las 11.30 h ha comenzado una nueva sesión del ciclo de jornadas gastronómicas con proyecciones cinematográficas, que durante toda la semana se están dando cita en el Cine Albéniz, en el marco del Festival de cine de Málaga. La directora Clara Isamat ha presentado este proyecto sobre la sumillería y su situación en la actualidad, tomando como referencia el libro ‘Raíces del vino natural, un año de viña’ que ella misma escribió. Con *Revolución líquida* pretende mostrar la revolución que la figura del sumiller está viviendo en el sector de la hostelería, una revolución humanista y sensible a través de la mirada subjetiva de tres sumilleres que comparten su experiencia. Con la participación de reconocidos sumilleres del panorama nacional como Josep Roca, Guillermo Cruz o Ruth Troyano entre otros, Isamat ha presentado este largometraje documental como segunda obra de la fotógrafa y sumiller, tras su primer largometraje *Fermentación espontánea*. Con *Revolución líquida* muestra con un equipo mínimo y una mirada cercana, la revolución de la sala a través de un sumiller. La directora, satisfecha de su paso por el Festival de Málaga ha manifestado su satisfacción por tener la capacidad de plasmar a través de la imagen las realidades de la vida de un sumiller.

Tras la proyección y como es habitual en las jornadas de Cinema Cocina se ha iniciado una mesa redonda acompañada de una degustación a cargo de Israel Ramos, del Restaurante Mantúa de Jerez de la Frontera. El coloquio, moderado por Álvaro Muñoz, director de Lumen Comunicación, lo han completado la directora del documental Clara Isamat, y el sumiller del Restaurante Mantúa de Jerez de la Frontera, Jonatan Cantero.

A pesar de la juventud del restaurante que cumple un año de vida, se han presentado dos exquisitos platos de esencia gaditana, extraídos de la carta del restaurante con la pretensión de mostrar emociones nuevas, basadas en los recuerdos de la tradición. El público asistente ha podido degustar un primero compuesto por esférico de zanahoria

aliña y una segunda tapa con una visión contemporánea del bocadillo de manteca, con maridaje de vino Romate.

El equipo de Mantúa ha agradecido que Isamat haya puesto a disposición del público todo lo que ocurre en la sala para poder poner en valor el trabajo de todo un equipo, a través de sus imágenes.

Para la penúltima jornada del ciclo, mañana viernes el público disfrutará del documental *Jamón. A story of essence*. La cinta retrata el alma de Joselito, empresa pionera y referente mundial en el sector ibérico. La proyección tendrá lugar en el Cine Albéniz a las 11.30 h y posteriormente dará comienzo el coloquio con la asistencia de Alessandro Pugno, director de la cinta, José Gómez, Brand Manager de Joselito, AndréaChabant Sánchez, productora ejecutiva de ELEPHANT y Cristina Fernández, directora de comunicación de Zebra Producciones.

El jamón será el protagonista en la penúltima jornada del ciclo gastronómico organizado por Lumen Proyectos Gastronómicos con la participación 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>