

## El cocinero Santi Cordón viaja con su 'verducleta' desde Tudela hasta Málaga para presentar 'Los últimos de La Mejana' en el 23 Festival

### El documental dirigido por Patxi Uriz participará a concurso en Cinema Cocina

21/02/20.- La 'verducleta' del cocinero **Santi Cordón** parte mañana sábado desde Tudela para hacer un viaje de Norte a Sur de casi 1.000 kilómetros con destino al **23 Festival de Málaga**, donde el director **Patxi Uriz** presenta a concurso su documental *Los últimos de La Mejana, rebeldía y esperanza* dentro de la sección **Cinema Cocina**.

Con guion del propio **Patxi Uriz** y de **Jordi Matas**, este documental narra el proceso por el que el cocinero tudelano **Santi Cordón**, que se lamenta de no haber aprendido más sobre el cultivo del huerto con su padre, ya fallecido, intenta que las nuevas generaciones vuelvan a cultivar la tierra. Para preservar ese conocimiento, contacta con los últimos hortelanos de Tudela, una ciudad famosa por la calidad de sus verduras donde la cifra de hortelanos ha descendido en 40 años de 1.500 a 25. Con la intención de que las nuevas generaciones vuelvan a cultivar la tierra, Santi promueve una escuela de hortelanos a través de la cual los niños aprenden a cocinar desde la tierra y a valorar la dieta sostenible. Esta labor educativa favorece que los brotes de esperanza germinen de nuevo en las huertas de Tudela.

Para traer este documental a **Cinema Cocina** del **23 Festival de Málaga**, el **cocinero holístico tudelano Santi Cordón**, hilo conductor del documental, y el **permacultor malagueño Alberto Marín** planifican un viaje de Norte a Sur de casi 1000 Km en la 'verducleta', atravesando la España vaciada buscando en sus pueblos los últimos hortelanos, sus alimentos olvidados y los platos más efímeros y en extinción. Este viaje sostenible desde la huerta de Tudela al Festival se planteó por sus creadores como una forma de desplazamiento coherente con el mensaje del documental, con el objetivo de "cocinar conciencias" con su viaje.

La '**verducleta**' es un vehículo sostenible de tracción humana que Santi Cordón creó para acercar su cocina a los escolares que no podían visitar su huerta. Es una huerta móvil, llena de semillas de cambio, que se transforma también en una pequeña cocina. En ella se siembra, se planta, se recolecta, se cocina y se come.

La ‘verducleta’ saldrá de Tudela este sábado 22 de febrero sin ningún tipo de vehículo auxiliar, para minimizar al máximo su huella de carbono, atravesando la península de Norte a Sur por las tierras más despobladas y olvidadas de nuestro país. Llevará semillas autóctonas de la ribera del Ebro, para intercambiarlas por los pueblos en donde cocinarán en la propia ‘verducleta’ los alimentos endémicos que ofrezca cada pueblo documentando su receta, sus semillas olvidadas y el conocimiento de los últimos hortelanos, los guardianes de la tierra.

Denominada el primer ‘Slow Food Truk’ del mundo, la ‘verducleta’ intenta transmitir la filosofía de este cocinero-hortelano: comida lenta, justa, limpia y buena. Santi esta convencido que la auténtica cocina comienza en la tierra, de que sembrar es cocinar y pretende ser un ejemplo rodante de que con este modo de cocinar y de existir se puede cambiar el mundo.

Inspirados en el viaje de Satish Kumar, el compromiso del malagueño y el tudelano es unir Norte y Sur sin llevar nada de dinero en sus bolsillos para demostrar la solidaridad de los pueblos olvidados, aceptando solo ayuda en forma de alimento, semillas y alojamiento.

## BIOGRAFÍA DEL DIRECTOR

**Patxi Uriz Domezáin** es fotógrafo y documentalista navarro. Sus trabajos están centrados en viajes y gastronomía. En 2008 recibió el premio National Geographic por una fotografía realizada en Angkor (Camboya). La Gourmand Cookbook Awards le ha premiado su libro ‘Navarra a la carta’, como tercer mejor libro de viajes gastronómicos del mundo. Es productor y codirector del documental *Hijos de la tierra*, por el que obtuvo el Premio Goya de 2016 como Mejor Cortometraje Documental ([www.hijosdelatierra.es](http://www.hijosdelatierra.es)). Pinceladas de su trabajo se pueden ver en: [www.patxiuriz.com](http://www.patxiuriz.com) y <https://vimeo.com/patxiuriz>

ORGANIZAN



INSTITUCIONES PATROCINADORAS



PATROCINADORES OFICIALES

