

Cinema Cocina se consolida en la Sección oficial del 24 Festival de Málaga con la proyección de 15 documentales

Esta edición reúne producciones que ahondan en la cultura gastronómica, la cocina de raíces y documentales en torno al vino, el queso o el aceite de oliva

27/05/2020.- **Cinema Cocina**, ciclo gastronómico del **Festival de Málaga** que se realiza en colaboración con **Lumen Proyectos Gastronómicos**, celebra su cuarta edición con 15 documentales españoles e iberoamericanos en torno al universo gastronómico y su sostenibilidad. El gerente de Málaga Procultura y director del Festival de Málaga, **Juan Antonio Vigar**, ha presentado hoy la programación junto con **Álvaro Muñoz**, director de Lumen Proyectos Gastronómicos; **Purificación González**, subdirectora general de Promoción de Alimentos de España; **José María Bergillos Serrano**, secretario general provincial Delegación Territorial de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible; **José María Losantos**, presidente de CRDO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, y **Paco García**, director del restaurante El lago, de Marbella.

Cinema Cocina está presentado en esta edición por **Alimentos de España**, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y cuenta con la colaboración de **Gusto del Sur** de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía y del **Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Málaga”, “Sierras de Málaga” y “Pasas de Málaga”**.

Este año, en el **II Concurso de documentales Cinema Cocina**, cuyo objetivo es destacar el valor de los interesantes audiovisuales de temática gastronómica que hoy se producen, participan doce documentales a concurso que optan a ser reconocidos con los premios Biznaga de Plata al mejor largometraje Gusto del Sur, dotado con 5.000 euros; Biznaga de Plata al mejor cortometraje Vinos de Málaga, dotado con 2.000 euros; Biznaga de Plata premio del público al mejor largometraje y Biznaga de Plata premio del público al mejor cortometraje.

Todas las proyecciones, que se enmarcan dentro de la Sección oficial del festival, tendrán lugar en el Cine Albéniz, en pase matinal a partir de las 11.00 horas con la proyección de un corto; a continuación, un largometraje y la posterior mesa redonda. El aforo será reducido y contará con todas las medidas de prevención sanitarias dentro de la sala de proyecciones. Las entradas se pueden comprar ya en taquilla y online en Uniticket y a través de la web del Festival de Málaga.

En esta edición Cinema Cocina retomará la tradicional **Cena de Gala** en el **Gran Hotel Miramar** que tendrá lugar el jueves 10 y reunirá a autoridades, representantes institucionales y del mundo empresarial y figuras del cine y la cultura.

ORGANIZAN



MálagaProcultura

CON EL APOYO DE



PATROCINADORES OFICIALES



FESTIVAL DE MÁLAGA

La elaboración del menú de gala correrá a cargo de prestigiosos chefs de restaurantes con estrella Michelin o Sol Repsol, caso del restaurante El Lago (Marbella), con Fernando Villascalas, y El Trinquete (Tudela, Navarra) con Santi Cerdón; el peruano Jonathan Ordóñez de Paschi (Pozuelo, Madrid); la panameña Reyna Traverso de La Niña Bonita (Málaga); Diego Nicás, chef ejecutivo del Gran Hotel Miramar (Málaga) y la paraguaya Santi Cerdón (Rte. Gran Hotel Miramar) y la paraguaya Dora Ortiz, maestra de alta pastelería (Ñanduti, Málaga).

Vinomascope. I Ruta de los Vinos de Málaga

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga" dará a conocer sus valores y características diferenciales a través de una serie de acciones gastronómicas abiertas al público local, visitantes y aficionados a la enogastronomía, dentro del marco de la celebración del 24 Festival de Málaga.

La acción principal vendrá de la mano de una ruta excepcional por la capital malagueña que tendrá lugar **del 3 al 13 de junio** y en la que los vinos de más de una veintena de bodegas de nuestra provincia estarán presentes en unos 40 establecimientos que se han sumado a esta innovadora iniciativa.

El público podrá degustar un plato elaborado en el restaurante participante maridado con un vino denominación de origen "Málaga" y "Sierras de Málaga" con el fin de promover e impulsar el conocimiento y el consumo de los productos amparados por la DO "Málaga" y "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga".

Programación

Cinema Cocina comienza el **viernes 4 de junio** con la proyección del cortometraje *Una estrella con sabor a campo*, dirigido por Manuel Vera, que recoge las experiencias de la vida rural, el pastoreo, la elaboración artesanal del queso y pone en valor cómo esta materia prima de primera calidad llega al plato en un restaurante Estrella Michelin como El Lago (Marbella). La jornada continúa con el largometraje documental *Cocina de herencia*, dirigida por Michael James Wright y Ashley Fell -fuera de concurso-, que explora la cocina guanajuatense adentrándose en Casa Mercedes, uno de los restaurantes más aclamados de México.

El **sábado 5 de junio** se reúnen en la gran pantalla dos óperas primas. El Cine Albéniz inicia la actividad con la proyección de *Akelarre, la construcción de un sueño*, documental dirigido por Pedro Rica y Marta Urtasun, que aborda la construcción de un hotel en torno al restaurante homónimo de tres estrellas Michelin, siguiendo las inquietudes del chef Pedro Subijana. A continuación se estrena *Basajaun*, una reivindicación audiovisual del viñedo de la mano de los

FESTIVAL DE MÁLAGA

directores Salvador Arellano y Miguel García Iraburu. El cortometraje aborda cómo la revolución vitivinícola española ha rescatado el origen de una cultura milenaria.

El ciclo continúa el **domingo 6 de junio** con el cortometraje documental *Fondillón*, dirigido por José María Martínez-Abarca, en el que se profundiza en la historia y evolución del vino alicantino. La jornada finalizará con la proyección del largo *De Quijotes y semillas* de Patxi Uriz y Jordi Matas. El pasado año el cocinero Santi Cordón realizó un viaje en 'verducleto' desde su Tudela natal hasta el Festival de Málaga, donde presentaba a concurso un documental sobre los últimos hortelanos del que es el protagonista. Fruto de ese periplo surge esta poética roadmovie en la que sus hidalgos protagonistas 'plantan' una huerta sobre una bicicleta haciendo de ella su rocín.

Panamá y Málaga se reúnen el **lunes 7 de junio** en el Cine Albéniz con la proyección del corto *Me sabe bien*, dirigido por Abdel Filos, donde las mujeres pioneras de las recetas de la gastronomía local en el Municipio de Tierras Altas cuentan el origen de algunas y su influencia. A la proyección le seguirá *Gazpachuelo* del director Jorge Rivero. Este largometraje documental narra el ayer y hoy de este típico plato malagueño a través de entrevistas a chefs, abuelas, periodistas e historiadores y con el objetivo de entretener y enseñar acerca de la historia y entresijos de la gastronomía local.

El **martes 8 de junio** comenzará con el estreno de *Joseba Cruz*, largometraje que analiza el concepto de 'chef nómada'. A través de un roadtrip por las tierras de su niñez, el cocinero desvela cómo y por qué se liberó de las ataduras de los restaurantes de tres estrellas Michelin para reinventar el concepto de alta gastronomía. Dirigido por Aleix Vilardebó.

Veremos también el cortometraje *El del Laurel*, del director Lolo Ruiz, un retrato muy personal en homenaje a los bares bulliciosos y alegres a través del recuerdo del cocinero y ya desaparecido padre del director, 'Julito el del Laurel'. A continuación se proyectará *Build me* de Román Reyes. En apenas 3 minutos Paula cuenta sus experiencias con la comida sana y la basura, y cómo ciertos alimentos la transportan a lugares de su pasado.

La jornada termina con el largometraje documental *La senda del azar*. Un tributo a los pioneros que revolucionaron la producción del aceite de oliva, rodado en escenarios de seis países y dirigido por Xabier Artigas.

El **miércoles 9** es el momento de Perú y del cortometraje *Pansoy. Cambiando vidas* de Richard Roncal Valdivia en el que un grupo de humildes emprendedores peruanos apasionados por la cocina, aceptan recibir maquinarias y acompañamiento empresarial gratis a cambio de donar 100 raciones diarias de comida a gente con pocos recursos. Para finalizar la jornada se proyectará *En el barrio (Hicimos lo que pudimos)* del director Luis Mengs. Cortometraje inédito sobre una red vecinal y un pequeño mercado del centro de Madrid que organizó un banco de alimentos para ayudar a un barrio plural. En él se escuchan los testimonios de cocineros,

ORGANIZAN



MálagaProcultura

CON EL APOYO DE



PATROCINADORES OFICIALES



FESTIVAL DE MÁLAGA

comerciantes, voluntarios, beneficiarios, gente sin hogar, políticos y vecinos contando cómo vivieron este periodo pandémico.

La recta final del ciclo, el **viernes 11**, protagoniza el director Gustavo Cabrera y el largometraje fuera de concurso *NUMAE. Back to simplicity*. En él muestra el trasfondo de la investigación gastronómica para encontrar el origen de recetas ancestrales en el territorio de la Amazonía colombiana.

Posteriormente tendrá lugar la ceremonia de entrega de Biznagas de Plata de Cinema Cocina en este segundo año en el que participa en la sección oficial del Festival de Málaga.

Las **entradas** del 24 Festival de Málaga se pueden adquirir ya en las taquillas e internet a través de la web del Festival (www.festivaldemalaga.com) y en www.unientradas.es

Prensa Festival de Málaga. prensafestival@malagaprocultura.com

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: fcm2021

Streaming y contenido especial: <https://malagaprocultura.vhx.tv/>

Canal Oficial de Vimeo: vimeo.com/festivaldemalaga

ORGANIZAN



MálagaProcultura

CON EL APOYO DE



PATROCINADORES OFICIALES

