

## Cinema Cocina arranca con un viaje sentimental a Guanajuato y un acercamiento a la cabra payoya

La cinta mexicana ‘Cocina de herencia’, y ‘Una estrella con sabor a campo’, la historia de la quesería artesanal de Casares, inauguran Cinema Cocina

‘Una estrella con sabor a campo’ y ‘Cocina de herencia’ fueron las encargadas de inaugurar la 4ª edición de **Cinema Cocina**, dentro del **24 Festival de Málaga**. Ambas producciones tuvieron muy buena acogida por parte del público que se sumergió en un viaje a la naturaleza y a las raíces de la cocina sostenible en el cine Albéniz.

“Hay detalles que pueden parecer una tontería, como que el cabrito beba leche de la madre durante el tiempo que necesita para su desarrollo y no lo quiten antes de tiempo para primar la producción de leche. Pero es muy importante que la gente pueda saber y apreciar puntos como éste”, explicó el director de ‘Una estrella con sabor a campo’, **Manuel Vera**, en la mesa redonda posterior a los visionados.

La cinta rodada en la sierra de **Casares**, las instalaciones de la quesería **Sierra Crestellina** y el restaurante, con una estrella **Michelin**, El Lago ofrece una visión de la fabricación artesanal de quesos con la leche de una raza de cabras en peligro de extinción como es la cabra payoya, que pasta en las sierras malagueñas durante todo el año y ofrece una variedad de sabores que nunca son iguales.

“Mi bisabuela hacía esos quesos en la Sierra de la Crestellina, de una manera similar y hacía trueque. Lo cambiaba por aceite u otros alimentos. Son los mismos pastos y los mismos animales. Ahora, controlamos los rebaños por gps y utilizamos herramientas del siglo XXI, pero la receta sigue intacta”, dijo el maestro quesero, y uno de los protagonistas del corto que concursa en este certamen de Cinema Cocina, **Juan Ocaña**.

Estos quesos forman parte de la materia prima que utiliza uno de los restaurantes más señeros y aclamados de la Costa del Sol: **El Lago**, una estrella Michelin, dos soles Repsol y 25 años instalados en la excelencia culinaria del país. “Es fundamental el conocimiento del producto. Esta raza no se estabula bien, no se adapta. Es una cabra de montaña, toda la vida fue así. La payoya da menos leche por sus características morfológicas. El público tiene que saber las diferencias”, espetó el director del El Lago, **Paco García**, que añadió: “En el molde, Juan no sólo mete la leche de una cabra autóctona bien tratada, mete una tradición y una forma de hacer las cosas despacio”.

Tanto el público como la mesa redonda reaccionaron también muy positivamente a ‘Cocina de herencia’, film fuera de concurso, con una fuerte carga sentimental y un desarrollo de historias auténticas que aúnan tradición y cocina. Se trata de un viaje hasta **Guanajuato** para

# FESTIVAL DE MÁLAGA

encontrar las raíces más profundas de la cocina tradicional de esta comarca mexicana. De la mano de la familia **Cárdenas**, los mexicanos **Ashley Fell** y **Michael James Wright** enseñan cómo se consigue estar a la vanguardia de los fogones centroamericanos sin abandonar el sabor de los platos con los que crecieron quienes regentan **Casa Mercedes**.

Materia prima de proximidad, recetas centenarias y el ímpetu de un grupo de personas dedicadas a la cocina que tienen más problemas de los que se pudiese imaginar para que el producto y las recetas lleguen a las mesas de los comensales de la mejor manera. Una historia de raíces, sabores audaces y búsqueda de la excelencia a través de lo simple y tradicional.

Descarga de material gráfico: <http://festivaldemalaga.com/prensa/descargas>

Ampliación de material gráfico en alta resolución FTP:

<https://festivaldemalaga.com/admin/>

Usuario: medios\_fdm

Contraseña: fcm2021

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

Descargas en nuestro canal Oficial de Vimeo: <http://vimeo.com/festivaldemalaga>