

‘Gazpachuelo’ como bandera de la gastronomía malagueña y ‘Me sabe bien’ le da un exótico viaje a la cocina panameña

El trabajo de Jorge Rivera, que dedicará toda lo recaudado a un comedor social, dio argumentos a una animada mesa redonda sobre cocina autóctona

07/06/2021.- El trabajo de **Jorge Rivera ‘Gazpachuelo’** tomó el cine **Albéniz** en la sesión del lunes de **Cinema Cocina** en el **24 Festival de Málaga** en otra mañana con bastante público en la sala que proyectaba las películas que participan en esta sección del Festival. A la cinta malacitana le precedió un trabajo exótico y diferente que llega desde el corazón del continente americano y que se titula **‘Me sabe bien’**. Este corto de **Abdel Filós** se desarrolla en las tierras altas de **Panamá**.

Allí, durante las últimas generaciones, la gente emigra a las grandes ciudades y en el camino se van dejando bocados de su historia que se han formado durante siglos. Por eso, un grupo de madres del istmo panameño han recopilado y expandido las recetas tradicionales que se han convertido en algunas de las más señeras de su país. Este es el hilo argumental de ‘Me sabe bien’, trabajo de Abdel Filós que es enseña con buenos argumentos cómo se conjuga el sabor con la materia prima natural y las vivencias de las cocineras de toda la vida. Un punto sentimental en los fogones y la confección culinaria de ida y vuelta.

El plato fuerte de la sesión fue ‘Gazpachuelo’. Bautizado con el nombre de una de las especialidades culinarias malagueñas más celebradas, la cinta de Jorge Rivera da lo que promete. Una inmersión en la historia, las variables y el mundo del gazpachuelo. Tan particular como sus características y tan sorprendentes como sus colores y texturas. Rivera sabe explicar y transmitir los pormenores de un plato típico que se mantiene en los recetarios familiares pero que recorre el mundo de la alta cocina adaptado al siglo XXI. Dosis de sopa especial malagueña para Cinema Cocina que sirvió como acicate para una animada mesa redonda.

“Todo empezó con un pequeño concurso internacional que pretendía mostrar una comida con tu abuela, no nos seleccionaron, pero la idea quedó ahí. Durante el confinamiento, compré una cámara y pensé que podía hacerlo: era yo con mi cámara, mi novia con las luces y una mochila y nada más. Luego se apuntaron **Cervezas Victoria, Sabor a Málaga y Diputación**. Tenía pensado que todo lo del corto fuese para fines benéficos. Va para un comedor social que se llama **‘Yo soy tú’**, todo va para la mujer que lo lleva”, explicó el directo, Jorge Rivera, que añadió sobre las variantes del gazpachuelo: “No existe una verdad absoluta, si te gusta y tiene una pequeña variación, te lo tomas”.

FESTIVAL DE MÁLAGA

El público participó bastante de la mesa redonda en la que la cocinera y bloguera **Toñi Sánchez** advirtió sobre el posible origen del plato: “Pienso que la base era una simple cazuela de pescado en blanco a la que se le añade la mahonesa, es como ponerle un *puñaito* de arroz, para engordarle con lo que hay en el ligar y en la época. Cocinar también alimenta el espíritu. Los malagueños no somos conscientes de la riqueza de nuestra historia milenaria ni de nuestra gastronomía”.

A este respecto, el filósofo y antropólogo **Juan Gavilán** abrió el espectro del debate: “Lo que más me llamó la atención cuando pensé en el tema es la relación entre cultura y cocina. La cocina es un arte, y un arte de los grandes, pero estaba recluido en el ámbito doméstico. Habría que ver cuándo la cocina se ha convertido en un arte y ha salido. Es un arte en el sentido más profundo del término. Quienes cocinan en la casa, pero también los grandes de los fogones hacen arte. Y no es arte efímero como dicen algunos, el arte de la cocina es la repetición, y con esa repetición tienes la variabilidad. Tal vez moleste a alguien, pero creo que la cocina se crea como se crean las religiones. Es algo fuerte, pero real, existen creadores de religiones. La cocina tiene algo de sagrado porque funciona en todas las fiestas es necesario el banquete en todas las civilizaciones”.

Por último, el chef del restaurante ‘Arte’, **Pepo Frade** comentó su parecer sobre las viejas recetas y la cocina más vanguardista en la época actual: “La restauración ha cogido el relevo de una generación anterior. Esta generación está comenzando a no cocinar demasiado en sus casas. Pero la restauración ha servido para mantener algunas recetas tradicionales y darles valor ahora que en las casas se ven menos”.

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>