

Tres cortos y un profundo viaje con los pioneros de la nueva producción del aceite de oliva

‘Build me’, ‘Joseba Cruz’ y ‘El del laurel’ acompañaron a ‘La senda del azar’ en una sesión ecléctica de Cinema Cocina

08/06/2021.- Cuatro trabajos muy distintos en casi todos los aspectos han protagonizado la sesión del martes de **Cinema Cocina** dentro de la programación del **24 Festival de Málaga**. **‘La senda del azar’**, de **Xavier Ortigas**, fue la cinta con mayor metraje y se acompañó en la jornada de tres cortos: **‘Joseba Cruz’**, de **Aleix Viladerbó**; **‘El del laurel’**, del gaditano **Lolo Ruiz**; y **‘Build me’**, de **Román Reyes**.

Precisamente, el trabajo de Reyes llamó la atención por tener un formato vertical, adaptado a los móviles. Este punto tiene que ver con lo que pretende retratar la obra audiovisual, que se centra en cómo nos hace sentir la comida y todo lo que le rodea en este mundo tan dependiente de la imagen. “Es algo que nos incumbe a todos, le veo bastante relación con las redes sociales, con este tipo de inseguridades que nos pueden crear, y eso va relacionado con el corto: las presiones con los cánones estéticos. Hemos querido conseguir ese formato vertical, la estética de las imágenes. Es muy pictórico, con muchos colores, quiere relacionar la deconstrucción que sentimos muchas veces a través de las redes sociales”, explicó en la mesa redonda posterior a las proyecciones una de las actrices que aparecen en la cinta, **Laura F. Dickmanns**, que añadió: “Fue un poco loco el rodaje, como todo lo que pasa con Román, por eso es un poco especial. Es un gusto trabajar con él”.

Rodado en blanco y negro, en **Cádiz**, **‘El del laurel’** es la historia de **Julito el del laurel**, uno de esos cocineros que daban sentido, vida y sabor a las tabernas y restaurantes de la capital gaditana basándose en la materia prima de proximidad que encontraba en el mercado de abastos cercano a su negocio.

‘Joseba Cruz’, por su parte, muestra cómo un chef aprovecha su historia personal y las sensaciones de su niñez para salir de los restaurantes de tres estrellas y asentarse en la vanguardia de la cocina.

El trabajo con más metraje de la jornada fue la propuesta del sociólogo Xavier Ortigas. Un viaje por seis países y un buen montón de cerebros que tienen una meta bastante complicada. Su objetivo es tener un mapa peculiar de quienes le dieron la vuelta a la producción del aceite de oliva que hoy en día se extiende en terrenos de los dos hemisferios del planeta. **‘La senda del azar’** es un trabajo curioso y profundo en el que trabajadores del olivo, pero también científicos o inventores, explican cómo se ha conseguido cambiar una manera de cultivar olivos que se había mantenido durante siglos. Un trabajo que consigue

poner en contexto y darle valor a la actual manera de conseguir el fruto que produce el aceite y que tiene en **Andalucía** su máximo exponente.

“Vengo de la sociología y el cine político y, de repente, me llega este proyecto que me sorprendió positivamente, el vínculo con el aceite de oliva me pareció simpático. Lo que me interesó fue a nivel antropológico. Estos señores, qué hay detrás de lo que viven como una pasión, toda su vida está ahí metida en esa apuesta, en este riesgo. Me interesó retratar eso”, explicaba el propio Ortigas en la mesa redonda moderada por **Álvaro Muñoz**, y añadió: “Hay que reivindicar que el cine es colectivo, yo me llevo un reconocimiento ahora, pero es el fruto del trabajo de mucha gente. Esta etiqueta de director hace que te lleves la atención, pero es el fruto del trabajo de mucha gente, como retrata el documental. Hay muchos paralelismos entre el cine y esta historia de pioneros”.

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>