

El 24 Festival recupera la cena de gala de Cinema Cocina en el Gran Hotel Miramar

Seis cocineros de prestigio nacional crearon el menú del evento que estuvo acompañado por una selección especial de vinos malagueños de seis bodegas diferentes.

10/06/2021.- El **Gran Hotel Miramar** acogió en la noche del jueves 10 la cena de gala que habitualmente ofrece la sección **Cinema Cocina** y que en la pasada edición del **Festival de Málaga** tuvo que suspenderse por la pandemia. El acto contó con el aporte en los fogones de seis chefs de reconocidos restaurantes de toda España que plasmaron un menú degustación especial para los asistentes al evento.

La nómina está formada por el protagonista de la cinta **'Quijotes y semillas'**, **Santiago Cordón** del restaurante **Trinquete** en Tudela que preparó una cuajada de borraja; la panameña **Reyna Traverso** del restaurante **Niña Bonita**, en Málaga, confeccionó un ceviche de gamba de Alborán y un tamal de olla con marisco de leche de coco y sofrito panameño; el peruano, **Jonathan Ordóñez**, del restaurante **Paschi** en Pozuelo, presentó un plato denominado 'Corteza amazónica'; **Fernando Villasclaras**, del restaurante **El Lago** en Marbella, concibió uno de los platos que se muestran en la cinta 'Una estrella con sabor a campo': cuello de chivo lechal asado con crema de queso payoyo, salsa de ostra lima y codium; **Diego Nicás**, del restaurante **Príncipe de Asturias** en el Gran Hotel Miramar, llevó a la mesa su propuesta de gazpachuelo de salmonete con quisquilla, hinojo, anisados y lima, por último, la maestra de alta pastelería, **Dora Ortíz** del obrador **Ñanduti** en Málaga, presentó su postre 'Esencia'.

Otro punto en el que la cena de gala puso especial atención fue en el maridaje, con vinos de seis bodegas diferentes, que fueron el acompañamiento idóneo para cada plato con un punto en común de todos ellos, ser vinos malagueños. **Victoria Ordóñez, Descalzos Viejos, Málaga Virgen, Viñedos Verticales, Dimobe y Jorge Ordóñez. Alimentos de España** y el **Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen 'Málaga', 'Sierras de Málaga' y 'Pasas de Málaga'** colaboraron con el acto para encontrar los mejores maridajes para la selección de platos confeccionados.

La cena de gala de **Cinema Cocina** contó con la presencia de grandes figuras del mundo del cine, la restauración, la enología, el mundo empresarial y también de las instituciones. Antes de sentarse a la mesa, el alcalde de Málaga, **Francisco de la Torre** saludó a los asistentes y les agradeció su presencia; y el director del Festival de Málaga, **Juan Antonio Vigar** introdujo a los comensales en los menús.

Además, el director de Lumen Proyectos Gastronómicos y conductor de Cinema Cocina,

FESTIVAL DE MÁLAGA

Álvaro Muñoz explicó el menú pormenorizadamente y le dio paso al director del restaurante marbellí El Lago, **Paco García**, quien se encargó de explicar los maridajes y las características concretas de los vinos que se sirvieron en el acto.

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>