

Dos documentales que exploran la elaboración de cervezas artesanales inauguran la sección *Cinema Cocina*

La proyección de El Nidal y La pasión artesanal se adentran, a través de historias personales, en la producción de una de las bebidas más antiguas del mundo

19/03/2022- El Teatro Echegaray de Málaga ha inaugurado este sábado la sección *Cinema Cocina* del 25 Festival de Málaga, con dos proyecciones que exploran en la elaboración de cervezas artesanales a través de las historias personales de ambos directores. Esta sección cumple su quinto aniversario dentro del certamen, y reúne una vez más cine y gastronomía en la gran pantalla.

La primera jornada ha comenzado con la proyección del cortometraje *El Nidal*, una cinta dirigida por Michael James Wright y Ashley Fell, quienes vuelven al Festival después de presentar el año pasado su largometraje *Cocina de herencia*. En este nuevo proyecto se centran en el complejo ecoturístico de Marcelo Castro y su familia, El Nidal, ubicado en Guanajuato, México. Durante el documental, se puede observar las experiencias que se pueden vivir en este lugar, especialmente aquellas relacionadas con la gastronomía como comer en una cocina abierta en la que todos los alimentos son cocidos a leña, conocer una bodega vitivinícola totalmente artesanal o la creación de cervezas artesanales. Tras la proyección, ha tenido lugar una mesa redonda, moderada por Álvaro Muñoz, director de Lumen Proyectos Gastronómicos, que impulsa junto al Festival este ciclo gastronómico, y en la que ha intervenido el director de la película, Michael James Wright. “Todos los que iban a este complejo estaban de acuerdo que para ser maestro cervecero no tenían que estudiar, sino hacer” incidía el director de la película. Además, ha recalcado que “culturalmente en México estamos muy vinculados a EE.UU.”, señalando que las cervezas artesanales se han convertido “en una moda” en su país.

A continuación, el largometraje *La pasión artesanal* de Roberto Barba ha sido el encargado de cerrar esta jornada inaugural. Una película que se sumerge en la fabricación de cervezas artesanales de Perú. A través de este documental, se ve como en diferentes regiones del país han apostado por servir cervezas elaboradas con las técnicas más nómadas de fabricación. Lo que ha hecho cautivar el paladar de miles de peruanos, saboreando nuevas texturas y aromas de una de las bebidas más antigua del mundo. “Vivir la experiencia de saber cuándo poner el lúpulo, o cómo van a ser los sabores, para mí ha sido todo un descubrimiento” ha explicado el director en la mesa redonda posterior a la proyección de la película. Por su parte, ha apuntado también que ha sido todo un “placer ver como hay personas que son más sensibles y buscan una experiencia más humana con la elaboración de las cervezas”.

Finalmente, ambos directores, han hablado de sus futuros proyectos. Por su parte, Michael James Wright ha anunciado que está inmerso en una coproducción en España, para grabar el próximo mes de noviembre en Soria, “el desafío me encanta”, afirmaba con emoción el director. Mientras

FESTIVAL DE MÁLAGA

que Roberto Barba ha dicho que está “desarrollando una serie de turismo sostenible en Perú. Será de 12 capítulos de media hora de duración”.

La sección Cinema Cocina continuará mañana domingo 20 de marzo a las 11:00 horas en el Teatro Echegaray de Málaga con las proyecciones de *Los chivos no comen corozo* de Nicolás Cuervo y *El club de los cantineros* de Jorge Peña.

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

Descarga ampliación de material gráfico FTP:

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

Usuario: medios_fdm

Contraseña: fcm2022

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

Canal Oficial de Vimeo: <http://vimeo.com/festivaldemalaga>