

El aceite de oliva virgen extra protagonista absoluto de la cuarta jornada de Cinema Cocina

María José San Román. La esencia sostenible y El chef del AOVE se han proyectado junto a un coloquio posterior en el Teatro Echegaray

23/03/2022- La sección *Cinema Cocina* llega al ecuador de su programación y centran su cuarta jornada en el aceite de oliva virgen extra español, con la proyección de *María José San Román. La esencia sostenible* y *El chef del AOVE*, respectivamente.

El primer documental está dirigido por Manuel Sánchez y Vicente Vera, y sigue durante 26 minutos la trayectoria en cocina de la chef y empresaria alicantina María José San Román. Galardonada con una estrella Michelin y dos soles Repsol, entre otros, en el cortometraje se observa su estilo de cocina, caracterizada por fusionar la innovación con la tradición mediterránea en sus platos. Así, apuesta por un tipo de gastronomía sostenible, comprometida con el medioambiente y una alimentación más equilibrada. En la que utiliza además y abandera el aceite de oliva virgen extra español. En palabras de la propia María José San Román, “hablar de aceite de oliva virgen extra y estar en Andalucía, es lo que más motiva”. Por su parte, los directores de la película, han señalado el origen del proyecto. “Este documental ha ido creciendo a medida que hemos ido descubriendo más a María José” apuntaba Vicente Vera. Mientras que, Manuel Sánchez añadía “hemos descubierto muchas cosas de ella que hemos querido mostrar en el documental, como la utilización de hierbas aromáticas como el azafrán”.

Con respecto al documental *El chef del AOVE*, sigue la cocina del malagueño Daniel García Peinado, y cómo a través de su trabajo ha convertido el aceite de oliva virgen extra en el oro de la gastronomía española. Sus platos se caracterizan por introducir este alimento en todas sus elaboraciones, para así crear platos de vanguardia culinaria. Para Daniel García Peinado, uno de los objetivos de la película era que “pudiéramos compartir las virtudes del AOVE en la cocina” y eso se ha “conseguido”, contaba con ilusión en el coloquio posterior al documental, conducido por Álvaro Muñoz, director de Lumen Proyectos Gastronómicos. Para el director ucraniano Maksym Mykhalov, ha sido “todo un honor estar en el Festival de Málaga”, y en este sentido, ha querido agradecer a España “como están ayudando su país”, en referencia al conflicto bélico entre Rusia y Ucrania.

Para finalizar, García Peinado ha querido alzar la figura de los pasteleros por la dificultad de elaborar ciertas recetas, “yo creo que para los cocineros la pastelería es una asignatura pendiente”.

ORGANIZAN



Ayuntamiento de Málaga

MálagaProcultura

CON EL APOYO DE



CERVEZAS VICTORIA



FESTIVAL DE MÁLAGA

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>

Canal Oficial de YouTube: <https://www.youtube.com/user/MalagaFestival/videos>

ORGANIZAN



Ayuntamiento
de Málaga

MálagaProcultura

CON EL APOYO DE



PATROCINADORES
OFICIALES

