

8 coma 28 metros cuadrados y La cuina dels homes protagonistas de la jornada en ‘Cinema Cocina’

Estos documentales muestran la vinculación con el territorio y la familia en la gastronomía española

24/03/2022- A falta de un día de finalizar la sección ‘Cinema Cocina’ y hacerse público los ganadores, la recta final de esta sección está protagonizada por la proyección de *8 coma 28 metros cuadrados* y *La cuina dels homes (La cocina de los hombres)* (VOSE). Dos documentales que ahondan en la vinculación con el territorio y la familia en la gastronomía española.

Por su parte, *8 coma 28 metros cuadrados de Lievre Colectivo* centran el documental en Pablo Sánchez y Lalo Zarcero, que abrieron en el barrio de La Latina, Madrid, el restaurante Marmitón a solo un mes antes del inicio de la pandemia. Durante 11 minutos, se observa la pasión y la lucha de estos dos jóvenes chefs de Málaga y Badajoz por construir un sueño desde cero y cómo consiguieron estar en menos de dos años entre los recomendados de la Guía Michelin 2022 y ser un referente en la gastronomía española.

“Llevamos luchando desde el minuto cero”, destacó Lalo Zarcero en la mesa redonda posterior a la proyección del documental. A lo que Pablo Sánchez, añadió “empezamos de cero y creamos lo que ahora somos... un restaurante cercano, siempre dando la cara, con una cocina abierta, explicando todo. Esto es el éxito de Marmitón”.

Así, Paula Vargas, productora del documental, incidió en el reconocimiento del restaurante a pesar de la gran competencia que hay en el sector de la hostelería en Madrid. “Si ellos están en este punto, es que lo están haciendo muy bien. Han triunfado en muy poco tiempo” concluyó Vargas.

Por otro lado, *La cuina dels homes (La cocina de los hombres)* (VOSE) de Silvia Subirós i Mercader ha cerrado el penúltimo día de proyecciones de esta sección gastronómica. Se trata del segundo largometraje de la directora y en esta ocasión centra su nuevo proyecto en los orígenes de su propia familia que regenta el establecimiento *El Motel*. Un restaurante que fue fundado por su abuelo y que ahora está en menos de sus hermanos.

A lo largo de los 93 minutos de duración, veremos como la directora a través de los recuerdos de su familia en materiales de archivo descubre la figura de su abuela y su relación con la cocina. “La experiencia de verlo en gran pantalla siempre es agradecido” recalca con emoción la propia Silvia. Además, profundizó en el origen del documental, afirmando que todo nació de las películas que rodaba su abuelo y en dónde aparecía su abuela. Al coloquio asistió también el cocinero y hermano de la directora, Jaume Subirós, que realizó la figura de su abuelo “era un hombre que conocía la cocina, pero comía poco”.

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>