

EL TERRITORIO Y SUS RAÍCES GASTRONÓMICAS, LA SOSTENIBILIDAD Y LA TRADICIÓN FAMILIAR TRAS LOS FOGONES CENTRAN CINEMA COCINA EN EL 25 FESTIVAL DE MÁLAGA

El Teatro Echegaray acoge por primera vez el ciclo gastronómico, que reúne 14 documentales españoles e iberoamericanos

10/03/2022 - La sostenibilidad, el territorio y la gastronomía social son los ejes de la quinta edición de **Cinema Cocina**, ciclo gastronómico del **Festival de Málaga** que se realiza en colaboración con **Lumen Proyectos Gastronómicos** y reúne en la gran pantalla un total de 14 documentales españoles e iberoamericanos. Este año las proyecciones tendrán lugar en un nuevo escenario, el Teatro Echegaray, donde también se celebrarán las mesas redondas con los directores y protagonistas de las obras audiovisuales.

La concejala de Cultura y Deportes del Ayuntamiento de Málaga, **Noelia Losada**, y el director del Festival de Málaga, **Juan Antonio Vigar**, han presentado hoy la programación junto con el delegado de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Junta de Andalucía en Málaga, **Fernando Fernández Tapia-Ruano**; la directora de Comunicación del CRDO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, **Vanessa Robles**; y el director de Lumen Proyectos Gastronómicos, **Álvaro Muñoz**.

Cinema Cocina está presentado en esta edición por **Alimentos de España**, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y cuenta con la colaboración de **Gusto del Sur** de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía y del **Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Málaga", "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga"**.

En esta quinta edición, Cinema Cocina ahonda en la importancia del territorio y sus raíces gastronómicas, a través de documentales que descubren las antiguas recetas de la culinaria colombiana, la recuperación de la cerveza artesana en Perú o la producción de los vinos locales. Los documentales participantes ponen también el foco en la biodiversidad y conservación del patrimonio alimentario. La figura de los cocineros y la influencia del legado familiar protagonizarán algunos de los cortos y largos que se estrenan en el ciclo gastronómico.

Este año, en el **III Concurso de documentales Cinema Cocina**, cuyo objetivo es destacar el valor de los audiovisuales de temática gastronómica que hoy se producen, participan 14 documentales a concurso que optan a ser reconocidos con los premios Biznaga de Plata al mejor

ORGANIZAN



Ayuntamiento de Málaga

MálagaProcultura

CON EL APOYO DE



Junta de Andalucía

Diputación Provincial de Málaga

PATROCINADORES OFICIALES

ATRESMEDIA



Fundación "La Caixa"

CERVEZAS VICTORIA

SUR museo

FESTIVAL DE MÁLAGA

largometraje Gusto del Sur, dotado con 5.000 euros; Biznaga de Plata al mejor cortometraje Vinos de Málaga, dotado con 2.000 euros; Biznaga de Plata premio del público al mejor largometraje y Biznaga de Plata premio del público al mejor cortometraje.

Todas las proyecciones, que se enmarcan en la Sección Oficial del festival, tendrán lugar en el Teatro Echegaray, en pase matinal a partir de las 11.00 horas con la proyección de un corto. A continuación, un largometraje y la posterior mesa redonda; a excepción del viernes 25 de marzo, que la proyección comenzará a las 10.00 horas. El espacio contará con todas las medidas de prevención sanitarias en la sala de proyecciones. Las entradas se pueden comprar ya en taquilla y online en Uniticket y a través de la web del Festival de Málaga.

Cena de Gala

La tradicional **Cena de Gala** en el **Gran Hotel Miramar** tendrá lugar el jueves 24 de marzo y reunirá a autoridades, representantes institucionales y del mundo empresarial, además de figuras del cine y la cultura. La elaboración del menú de gala correrá a cargo de prestigiosos chefs participantes en los documentales e invitados por el Festival: María José San Román del restaurante Monastrell (Alicante), Jaume Subirós del restaurante Hotel Emporda (Figueres), Fernando Sáenz de Della Sera (Logroño), Pablo Sánchez y Lalo Zarcero del restaurante Marmitón (Madrid), Pedro Aguilera del Mesón Sabor Andaluz (Alcalá del Valle), Diego Nicás del restaurante Príncipe de Asturias (Gran Hotel Miramar) y Daniel Carnero del restaurante Kaleja (Málaga).

Vinomascope. II Ruta de los Vinos de Málaga

Tras el éxito de la primera edición, el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga" en el marco del 25 Festival de Málaga pondrá en marcha Vinomascope - II Ruta de los Vinos de Málaga. Una acción promocional que promueve el conocimiento de los valores y características de los vinos malagueños.

Una ruta enogastronómica por la capital malagueña que tendrá lugar **del 18 al 27 de marzo** en la que los vinos de más de una veintena de bodegas de nuestra provincia estarán presentes en unos 40 establecimientos de la ciudad, donde los comensales degustarán una elaboración maridada con un vino denominación de origen "Málaga" y "Sierras de Málaga". Todos los participantes en esta ruta podrán participar, al igual que el año pasado, a través de las redes sociales y mediante el uso del hashtag #Vinomascope, en sorteos asociados a la visita y catas en diferentes bodegas de la provincia adscritas al Consejo Regulador.

Programación

Cinema Cocina comienza el **sábado 19 de marzo** con la proyección del cortometraje *El nidal*, dirigido por Michael James Wright y Ashley Fell, quienes repiten este año tras participar en la pasada edición -fuera de concurso- con el largo *Cocina de herencia*. En esta ocasión se adentran

ORGANIZAN



Ayuntamiento de Málaga

MálagaProcultura

CON EL APOYO DE



PATROCINADORES OFICIALES



FESTIVAL DE MÁLAGA

en el proyecto ecoturístico de Marcelo Castro y su familia. La jornada continúa con el largometraje documental *La pasión artesanal*, que redescubre la antigua forma de hacer cerveza artesanal en Perú, cautivando con sus variados sabores, texturas y aromas. Dirigido por Roberto Manuel Barba.

El **domingo 20 de marzo** el Teatro Echegaray inicia la actividad con la proyección de *Los chivos no comen corozo*, dirigido por Nicolás Cuervo, un documental que aborda las tradiciones de una comunidad en La Guajira colombiana que atesora antiguas recetas de la culinaria negra. A continuación se estrena *El club de los cantineros*, un largometraje de Jorge Peña que profundiza en la historia del popular Club de los cantineros, la asociación más antigua del gremio de los barman a escala mundial, y muestra cómo revolucionó el mundo de la coctelería con una nueva manera de entender el bar.

El ciclo continúa el **lunes 21 de marzo** con *BarMad. Las 7 diferencias*, un divertido y necesario homenaje al bar en busca de los puntos en común y las diferencias entre Madrid y Barcelona. Dirigido por Jordi Busquets, David Salvador, Víctor Solsona. La jornada finalizará con la proyección de la coproducción de España, Argentina y Uruguay, *Harvest moon (Siguiendo la luna)*, dirigida por Alfred Oliveri. El director, quien recibió la Biznaga de Plata del ciclo gastronómico en el año 2020 por su documental *Purity*, regresa a la gran pantalla con este particular viaje a la luna de la mano de los Michelin-Muffatto.

España y Uruguay se dan cita el **martes 22 de marzo** en el Teatro Echegaray con la ópera prima *Arroz y conejo*, dirigida por Alejandro Cerón. Este cortometraje, que retrata a Encarna mientras cocina arroz y conejo en su cocina, constituye una práctica de escucha cercana que atiende memorias y lógicas de otros tiempos, espacios y cuerpos. A continuación, se proyectará *Otra cosecha*, una obra documental dirigida por el autor de *Criollo*, Pablo Bancharo, que muestra las incertidumbres, alegrías y tristezas del nacimiento de los vinos en uno de los países con mayor crecimiento en este ámbito en los últimos años: Uruguay.

Esta nueva edición de Cinema Cocina encara el ecuador del ciclo gastronómico el **miércoles 23 de marzo** con la proyección de *María José San Román. La esencia de lo sostenible*. Dirigido por Manuel Sánchez y Vicente Seva, este cortometraje sigue los pasos de la chef y empresaria alicantina María José San Román. Un referente de la gastronomía española que investiga y difunde la sostenibilidad como motor gastronómico.

El talento malagueño tras los fogones protagonizará la segunda proyección del día con *El chef del AOVE*. Una obra, dirigida por Maksym Mykhaylov, que aborda la carrera profesional del cocinero malagueño Daniel García Peinado, cuya vocación y trayectoria está marcada por el oro líquido español.

El **jueves 24 de marzo** comenzará con el estreno de la ópera prima *8 coma 28 metros cuadrados*, de Lievre Colectivo, cortometraje documental que cuenta la pasión y la lucha de dos jóvenes

ORGANIZAN



Ayuntamiento de Málaga

MálagaProcultura

CON EL APOYO DE



PATROCINADORES OFICIALES



FESTIVAL DE MÁLAGA

chefs de Málaga y Badajoz por construir un sueño desde cero y con sus propias manos. Veremos también *La cuina dels homes [La cocina de los hombres]* de Silvia Subirós i Mercader. La directora estrena su segundo largometraje documental, donde se adentra en la historia familiar para conocer los orígenes de El Motel, restaurante fundado por su abuelo y ahora dirigido por sus hermanos. Entre los recuerdos y películas familiares descubre también la figura de su abuela y su relación con la cocina.

La jornada de despedida, el **viernes 25 de marzo**, que se iniciará a las 10h, la protagoniza un grupo de cinco expertos que analizan las claves de por qué cada vez nos alimentamos peor y estamos sumergidos en una sociedad de excesos. Lo harán en el cortometraje *La cesta*, la primera incursión en el mundo cinematográfico de Fernando Sáenz y Angelines González. El broche de oro lo pondrán los hermanos Roca con *Sembrando el futuro*, dirigida por Alberto Utrera, galardonado con la Biznaga de plata en 2020 por *El sentido del cacao*. El largometraje parte de la alarmante extinción de la diversidad de los cultivos. Una premisa que los hermanos descubren en su entorno más local y personal, mientras profundizan en la memoria gastronómica y su legado familiar.

Posteriormente tendrá lugar la ceremonia de entrega de Biznagas de Plata de Cinema Cocina en este tercer año en el que participa en la sección oficial del Festival de Málaga.

Las **entradas** del 25 Festival de Málaga se pueden adquirir ya en las taquillas e internet a través de la web del Festival (www.festivaldemalaga.com) y en www.unientradas.es

FESTIVAL DE MÁLAGA

ORGANIZAN



Ayuntamiento
de Málaga

MálagaProcultura

CON EL APOYO DE



Junta de Andalucía



Diputación Provincial
de Málaga

PATROCINADORES
OFICIALES



ATRESMEDIA



Fundación 'La Caixa'



CERVEZAS
VICTORIA



SUR
museo

festivaldemalaga.com malagaprocultura.com