

Fundación Casa de México en España fusiona el cine con la gastronomía mexicana y por primera vez, presenta un ciclo de cine en el que el espectador podrá ver, escuchar, oler y saborear la comida y bebida mexicana

De cine, mole y pozole

- **“De cine, mole y pozole” es un ciclo que fusiona cine y gastronomía, dos de los máximos representantes de la cultura mexicana en el mundo, para que los visitantes conozcan más de la grandeza de este gran país.**
- **“De cine, mole y pozole” es un ciclo de seis films que se centra en temáticas relacionadas con la comida y las bebidas mexicanas, desde las más tradicionales hasta las más novedosas.**
- **Cada función contará con una experiencia relacionada con la película que hará que los asistentes descubran y conozcan más sobre la gastronomía mexicana.**
- **Las funciones serán en el cine auditorio de Fundación Casa de México en España del 1º al 23 de junio de 2023 con acceso gratuito bajo previo registro.**

Madrid, 25 de mayo 2023.- Fundación Casa de México en España se complace en presentar un ciclo compuesto por seis películas y episodios documentales sobre la grandeza de la gastronomía mexicana.

La selección de títulos se centra en temáticas relacionadas con la comida, desde las bebidas destiladas como el tequila y el mezcal, pasando por la cocina tradicional heredada, la alta cocina, la sostenibilidad, la técnica y mucho más.

Es ciclo cuenta con un elemento especial en el que los asistentes a las proyecciones podrán descubrir, no solo a nivel audiovisual, sino que también tendrán la posibilidad de experimentar los sabores y colores de ingredientes, platos y destilados mexicanos.

Cada una de las funciones se complementará con una experiencia para los asistentes:

Sobre los títulos a proyectar, el ciclo comienza con ***Como agua para chocolate (1991)*** el quinto largometraje del veterano Alfonso Arau -de ascendencia vasca- a partir de la popular novela de Laura Esquivel. Un film como pocos en donde la gastronomía tiene un gran protagonismo sensorial y potencial erótico que cuenta la historia de Tita (Lumi Cavazos), Pedro (Marco Leonardi) y una familia matriarcal envuelta en la revolución y los olores sagrados del horno y el anafre. Un boom del cine mexicano a inicios de los noventa que estará acompañado por una explicación de chocolates mexicanos.

El ciclo también cuenta con dos comedias culinarias:

En ***Cuarentones*** (2022), una pareja de amigos y cocineros asociados en un pequeño restaurante de autor, hacen un viaje al sur mexicano para concursar en un certamen que los ponga a la vista de los grandes chefs Michelin. La convivencia de ambos envuelve a la comida como una metáfora de la amistad. Los asistentes podrán participar en la rifa de un taller de cocina en el aula gastronómica de Casa de México.

En la película ***Canela*** (2012) de Jordi Mariscal, se desarrolla el eterno conflicto entre la innovación culinaria y la cocina tradicional. Al finalizar el público podrá disfrutar de una degustación realizada por Rita Sánchez, una de las chefs mexicanas más reconocidas en España, utilizando principalmente la canela.

Además, un interesante acercamiento a la cocina mexicana a través de documentales:

Dos episodios de la serie ***Destilando México*** (2018) dedicados a las regiones gastronómicas por excelencia: Jalisco y Oaxaca, cunas respectivas del tequila y el mezcal. Después de la función de **Destilando Jalisco: tequila** los espectadores tendrán una degustación del destilado mexicano más famoso del mundo con José Torres responsable de la delegación española del Consejo Regulador del Tequila y podrán participar en el sorteo de dos botellas de tequila. Con la función de **Destilando Oaxaca: mezcal** el público podrá disfrutar de una degustación de mezcal, atender una explicación realizada por especialistas y participar en el sorteo de dos botellas de mezcal.

La proyección de la popular serie ***Chef's Table*** (2015) visitando al galardonado y mediático chef mexicano **Enrique Olvera** para develar secretos de cocinas como las del restaurante Pujol, en Ciudad de México o Cosme, en Nueva York estará acompañada por la presentación del restaurante Jerónimo en Madrid y la posibilidad de ganar una comida para dos personas.

A través de su larga, compleja y estimulante historia compartida, México y España han sostenido dos diálogos de enriquecimiento mutuo: la comida y las películas. Incluso durante periodos de tensión diplomática o enfriamiento político, hubo embajadores insustituibles a ambos lados del océano: el cocido madrileño o la labia de Cantinflas, los ojos de Sara Montiel o el porte dionisiaco de Ofelia Guilmain, el diálogo fecundo entre el vermú y el mezcal, el mole negro y los callos, o el de Jorge Negrete enamorando, canción por canción, a Carmen Sevilla.

La comida, sea como pretexto narrativo para enmarcar una historia o como estímulo sensorial ha estado presente en el cine mexicano por más de un siglo: desde los salones aristocráticos hasta las mesas más humildes, restaurantes nocturnos o el tablón de una cantina, son incontables los momentos fílmicos en donde el conflicto se resuelve o se origina al calor de platos humeantes, tortillas calientes o jarros rebosantes de bebida.

El cine, como todo buen platillo, nace de un libreto, pero es la humanidad de los ejecutantes la que otorga el sabor. Una buena receta culinaria, como un buen guion, son letra muerta si no se les inyecta vida. Por eso, imágenes y sonidos se alojan en el mismo rincón del cerebro que los sabores u olores. Porque de ambas está hecha la memoria.

¡Buen provecho y buen cine en Fundación Casa de México en España!

Fundación Casa de México en España

Es una institución sin fines de lucro, con una visión contemporánea del país, que busca promover, construir y abrir nuevas oportunidades a través de la cultura, los negocios y desarrollo social entre México y España. Para conocer más sobre el calendario de actividades y los servicios que ofrece Casa de México puede consultar la página www.casademexico.es y sus redes sociales:

Twitter: @casademexicoesp

Instagram: @casademexicoenespana

Facebook: @casademexicoenespana

Requerimientos de prensa a comunicacion@casademexico.es

Teléfono: (+34) 913 439 274

MÁS SOBRE

Rita Sánchez, investigadora culinaria mexicana radicada en Madrid, España, desde hace más de dos décadas. Abrió la Taquería del Alamillo en los noventa, recorrió México recuperando recetas ancestrales y forma parte del comité de Sello Copil.

José Torres, responsable de la delegación española del Consejo Regulador del Tequila, se ha dedicado durante más de 10 años a promover la calidad y la seguridad en la comercialización del producto y velar por un consumo responsable rompiendo barreras y mitos a través de la reeducación del consumidor.

Enrique Olvera, graduado con honores en el The Culinary Institute of America, de Nueva York, su restaurante "Pujol" en CDMX fue reconocido en el 5º lugar por The World's 50 Best Restaurants 2022, listado en el que apareció durante once años consecutivos. Es considerado también el mejor restaurante de México, el mejor de América del Norte desde 2019 y uno de los mejores de América Latina. En 2005 inauguró el Taller Enrique Olvera, centro de investigación y difusión gastronómica, y el Enrique Olvera Catering, servicio de banquetes a domicilio.