

PROGRAMACIÓN POR CIUDADES, HORARIOS Y VENTA DE ENTRADAS DE FILM & COOK 2014

Film & Cook, festival de cine y gastronomía, que se celebra los días **8, 9, 15 y 16 de noviembre en Cineteca Madrid** y **22 y 23 de noviembre en Aribau Club Barcelona**, reúne en un mismo espacio a **chefs y figuras referente del panorama culinario** y las mejores **producciones audiovisuales de temática gastronómica**. Como en ediciones anteriores, los chefs invitados pondrán el **toque irrepetible** a cada jornada **acompañando las proyecciones con showcookings y maridajes sorprendentes o con charlas didácticas**.

Desde hoy están a la venta las **entradas** para esta edición 2014 a través de la web **Ticketea**. Este año como novedad **Film & Cook** pone a la venta **abonos de día** para cada sede a un precio único de **25€** que darán acceso a **todas las sesiones de la jornada**. En el caso de Barcelona, al tratarse de dos salas, los abonos habrán de seleccionarse por día y por sala. Además, los **precios siguen siendo muy competitivos** y las entradas individuales oscilan entre los **5€ y los 8€**. Las sesiones de **proyección + ponencia, proyección + degustación, proyección individual y proyección + coctelería** serán 5€ y las sesiones que incluyen **showcooking**, tendrán un precio de 8€.

[Entradas Film & Cook 2014 Abono Madrid](#)

[Abono Barcelona](#)

[Sesiones individuales Madrid](#)

[Sesiones individuales Barcelona](#)

Las categorías de **Film & Cook** se dividirán este año en: **Sección Competitiva, Sección Exhibición y Sección Unexpected Films**. La **sección Competitiva de Films** acogerá **producciones nacionales e internacionales** relacionadas con la gastronomía que optarán a los galardones **en las categorías de largometraje y corto de ficción o documental y el Premio del Público**. También repite la **Sección de Exhibición** donde podremos disfrutar de proyecciones **fuera de concurso** pero que por su calidad, **Film & Cook** ha querido incluirlas en la programación. Este año las **sesiones nocturnas de coctelería y cine** pasan a enmarcarse en la **Sección Unexpected Films**. De la mano de **Schweppes**, se han seleccionado una serie de películas referente para rendir un homenaje a la historia de la coctelería contada a través de la gran pantalla. Una manera diferente y muy original de poner el broche a cada jornada de **Film & Cook: películas míticas en pantalla grande y la cata de un cóctel único de la mano de los mejores bartenders además de una sesión de Dj**. Destacamos en esta sección que en el caso de la película **"Lawless"** será la **única oportunidad de verla en España**.

Cabe añadir que, además de las **proyecciones, catas, degustaciones, showcookings y ponencias**, también se desarrollará de manera paralela la nueva actividad **Market & Taste** (en ambas sedes y en horario de 17.00h a 20.00h), una muestra gastronómica donde participarán las **mejores marcas gourmet** y donde se podrá degustar y comprar los **mejores productos delicatessen** de la mano de sus propios creadores. También tendremos la oportunidad de disfrutar **en exclusiva en España** de

la **master class de la mano de Aran Goyoaga**, La prestigiosa fotógrafa gastronómica autora del reconocido blog gastronómico 'Cannelle et Vanille', impartirá un **curso de fotografía exclusivo** los días **8 y 9 de Noviembre en Cineteca de Matadero Madrid** en horario de 10.00h a 16.00h. El curso incluye **comida y coffee break** y todavía quedan plazas (+info en info@filmandcook.com). Y no nos olvidemos de otros destacados como la programación especial que se desarrolla en esta edición con motivo de incluir a **México** como país **invitado**, el **Premio Schweppes al Mejor Cook que se le entregará a Ángel León**, el chef del mar y del restaurante **Aponiente** y la participación un año más de **Cocina Conciencia**, un proyecto que promueve la incorporación laboral y social de jóvenes, españoles e inmigrantes, sin referentes adultos y en situación de vulnerabilidad en el sector de la restauración mediante la creación de vínculos humanos entre ellos y los cocineros. Este año los chef que representan este proyecto serán **Enrique Valenti** y **Javier Muñoz Calero** y los beneficios obtenidos de su participación se donarán a Fundación Raíces.

Os dejamos con la **programación por ciudades y horarios** a continuación:

MADRID

MADRID 8 de NOVIEMBRE

16:00 / 18:00

Proyección + Showcooking

Elogio de la cocina mexicana:

“La cocina de la Ciudad de México” +

Roberto Ruiz (Rte. Punto MX) +

Degustación bebidas mexicanas: Mezcal y Sotol

18:15 / 20:15

Proyecciones + Showcooking

Little Miss Piggy + Growing Cities +

Manel Jiménez

(Grupo Sagardi. Representante Slow Food)

20:30 / 22:00

Proyecciones + Ponencia

La bomba de la Barceloneta + Sausage +

The Lonely Planet Omelette Shop +

Ponencia Granja Cantagrullas + Panes Panic

22:15 / 00:45

Unexpected Mixers by Schweppes:

Proyección + Cocktail

(incluye degustación + sesión DJ)

Uno de los nuestros +

Diego Cabrera (LeCabrera Madrid)

MADRID 9 de NOVIEMBRE

12:00 / 13:15

Proyección + Ponencia

El XOW +

BARCELONA

BARCELONA 22 NOVIEMBRE (SALA 1)

16:00 / 18:00

Proyección + Showcooking

Seeds of time +

Ricardo Sanz (Rte. Kabuki)

18:15 / 19:30

Proyección + Showcooking

Elogio de la cocina mexicana: “La cocina Yucateca”

+ Alejandra Rivas (Rocambolesc)

19:45 / 22:00

Proyección + Showcooking

Amor en su punto +

Albert Raurich (Rte. Dos Palillos)

22:15 / 01:15

Unexpected Mixers by Schweppes:

Proyección + Cocktail

(incluye degustación + sesión DJ)

El Resplandor +

Álvaro Vázquez (Premium Mixes)

BARCELONA 22 de NOVIEMBRE (SALA 2)

14:00 / 15:45

Proyección

All my mother's goats

16:00 / 17:15

Proyección + Showcooking

La bomba de la Barceloneta + Bycatch +

David Muñoz (Rte. DiverXO)

16:00 / 18:30

Proyección + Showcooking

Dios mío, ¿pero qué te hemos hecho? +

Ricardo Sanz (Rte. Kabuki)

18:45 / 21:30

Proyecciones + Showcooking + Ponencia

Sollo + Diego Gallegos (Rte. Sollo)

Seeds of time + Ponencia y degustación Poncelet
(Cheese Bar)

22:00 / 00:45

Unexpected Mixers by Schweppes:

Proyección + Cocktail

(incluye degustación + sesión DJ)

La naranja mecánica +

Sergio Padilla (Bocachica)

MADRID 15 de NOVIEMBRE

12:00 / 14:15

Proyección + Cata

3055 Jean Leon + Ponencia director Agustí Vila
+ Cata Xavier Rubires (enólogo Jean Leon)

16:00 / 18:30

Proyección + Showcooking

Amor en su punto +

Javier Muñoz Calero (Rte. El Huerto de Lucas y
proyecto Cocina Conciencia)

18:45 / 20:45

Proyección + Showcooking

Elogio de la cocina mexicana: "La cocina
Michoacana" +

Rodrigo Flores (Rte. La Hacienda de los Morales)

21:00 / 22:15

Proyecciones + Degustación

Taba el juego en la mesa +

Taken at the f(l)ood +

Degustación de tapas tequila Herradura

22:30 / 01:15

Unexpected Mixers by Schweppes:

Proyección + Cocktail (incluye degustación)

El resplandor +

Sausage + Xavier Barriga (Turrís)

17:30 / 19:45

Proyección + Showcooking

Cuinant +

Paco Pérez (Rte. Miramar)

20:00 / 21:45

Proyección + Showcooking + Degustación

Elogio de la cocina mexicana: "La cocina de la ciudad
de México" +

Rodrigo Flores (Rte. La Hacienda Morales)+

Degustación tequila Herradura

22:00 / 01:00

Unexpected Mixers by Schweppes:

Proyección + Cocktail

(incluye degustación + sesión DJ)

Uno de los nuestros +

Diego Cabrera (LeCabrera Madrid)

BARCELONA 23 de NOVIEMBRE (SALA 1)

16:00 / 17:45

Proyecciones + Showcooking + Ponencia

El XOW + Brooklyn Farmer +

Marcos Morán (Rte. Casa Gerardo) +

Ponencia Poncelet

18:00 / 19:00

Proyección + Showcooking

Los caballeros del café +

Espai Sucre

19:15 / 20:45

Proyección + Showcooking

Tomorrow's Food +

Elogio de la cocina mexicana: "La cocina oaxaqueña"

+ Manuel Luna Alvirde

(Rte. Oaxaca, Cocina Mexicana)

21:00 / 23:30

Unexpected Mixers by Schweppes:

Proyección + Cocktail

(incluye degustación + sesión DJ)

Lawless +

Alberto Pizarro (Bobby Gin)

BARCELONA 23 de NOVIEMBRE (SALA 2)

Álvaro Vázquez (Premium Mixes)

MADRID 16 de NOVIEMBRE

16:00 / 17:20

Proyección + Showcooking

Los caballeros del café +
Jordi Roca (Rte. El Celler de Can Roca y
Rocambolesc)

17:30 / 18:45

Proyección + Showcooking

Elogio de la cocina mexicana: "La cocina Yucateca"
+ Alejandra Rivas (Rocambolesc)

19:00 / 20:15

Proyección + Showcooking

Nerua Guggenheim Bilbao, un viaje a la esencia +
Joseán Alija (Rte. Nerua) +
Iván Miñambres (Uniko)

20:30 / 22:30

Proyección + Showcooking + Entrega de Premio

Ángel León (Rte. Aponiente) +
Entrega Premio Schweppes Mejor Cook +
El chef del mar

22:45 / 01:10

Unexpected Mixers by Schweppes:

Proyección + Cocktail

(incluye degustación + sesión DJ)

Lawless +
Alberto Pizarro (Bobby Gin)

15:30 / 17:20

Proyección

My name is salt

17:30 / 19:30

Proyección + Showcooking

The Great Chicken Wing Hunt +
Enrique Valentí
(Rte. Casa Paloma y proyecto Cocina Conciencia)

19:45 / 21:45

Proyección + Showcooking

Elogio de la cocina mexicana: "La cocina de la Ciudad
de México" +
Rodrigo Flores (La Hacienda de los Morales)+
Degustación bebidas mexicanas: Mezcal y Sotol

22:00 / 00:35

Unexpected Mixers by Schweppes:

Proyección + Cocktail

(incluye degustación + sesión DJ)

La naranja mecánica +
Sergio Padilla (Bocachica)

Contacto prensa Film & Cook:

prensa@filmandcook.com

Teléfono fijo: 932170426

Móvil: 617379832

Síguenos en:

<https://www.facebook.com/filmandcook>

<https://twitter.com/>

<http://instagram.com/>

www.filmandcook.com

#FC14