

La receta del equilibrio



Oscar Bernàcer, director del documental.

MONTSE CASTILLO

Los retos y vicisitudes de la gastronomía post-Covid

IKER BERGARA

La confianza adquirida con el cocinero Ricard Camarena durante los rodajes de la serie de la televisión valenciana *Cuinières y cuiners*, llevó a Óscar Bernàcer y su equipo a poner en marcha un documental más en profundidad sobre el chef allá por enero. Así, se encontraba grabando las primeras escenas alrededor del concepto del equilibrio cuando “llegó la pandemia y lo paró todo”, explica el director.

“Los primeros días de confinamiento yo estaba en mi casa pensando, no solo en lo que iba a ser de nuestras vidas, sino también en lo que iba a hacer con el documental que tenía a medias”, cuenta. Fruto de esas reflexiones, Bernàcer decidió llamar a Camarena y proponerle un replanteamiento completo: “Pensé que podía ser interesante mostrar todo el proceso de reapertura de su restaurante, desde los preparativos hasta que el primer cliente post-Covid entrara por la puerta”.

Al respecto, Bernàcer reconoce que uno de los aspectos que más le atraen del género documental es

“que tiene la particularidad de que se construye a medida que van sucediendo los acontecimientos, lo que hace que puedas trabajar de una manera más libre”.

Aunque la propuesta fue del agrado del cocinero, ni él ni Bernàcer sabían cuando podrían retomarlo: “Al principio pensábamos que en 2021, cuando hubiera vacuna. Después que en verano y, finalmente, cuando anunciaron las fases, Camarena vió que podía abrir el restaurante en la fase uno. Me llamó dos días antes para tenerlo todo a punto”.

A partir de ese momento, todo el equipo de la película trabajó sin descanso hasta sacarla adelante en los plazos previstos. “En este tipo de rodajes tan testimoniales, el material que generas es infinito, lo que complica y alarga la postproducción”, indica Bernàcer.

Motivados en parte por la idiosincrasia de la situación, el documental de Bernàcer no solo muestra la parte profesional de Camarena, sino también su lado más personal y familiar. Cabe señalar aquí la importancia que su mujer, Marí Carmen Bañuls, tiene, no solo en el documental, sino

en todo el entramado gastronómico que ha hecho célebre a Camarena.

Para Bernàcer, tanto Camarena como Bañuls han sido muy respetuosos con el trabajo que quería llevar a cabo. “Desde el primer momento les expliqué que debían ver la película como una historia sobre ellos contada desde el punto de vista de otra persona”. Según el cineasta, la pareja rápidamente lo entendió y aceptó.

La huerta valenciana

“Después de tanto esfuerzo, estar en San Sebastián prácticamente es como llegar a la meta”, confesó el realizador, quien está entusiasmado de poder presentar hoy la película y disfrutar después de la cena elaborada por Camarena.

El director no le ha preguntado el menú que dará porque quiere “que le sorprenda”, pero ya sabe que el chef se ha traído todo: equipo, vajilla, materia prima... “Por tanto, intuyo que degustaremos una cena de sabor mediterráneo con muchos productos de la huerta valenciana”. Según Bernàcer, “Camarena trabaja con mucha honestidad la huerta porque su pasado está ligado a ella, no es ninguna pose”.

MOSTRA INTERNAZIONALE D'ARTE CINEMATOGRAFICA LA BIENNALE DI VENEZIA 2020 Official Selection

SSIFF Donostia Zinemaldia Festival de San Sebastián PERLAK

LA MUJER DEL ESPÍA

UNA PELÍCULA DE KIYOSHI KUROSAWA

68 SSIFF Donostia Zinemaldia Festival de San Sebastián Colaborador

SHERVOCK

Colaborador de SSIFF