

Un menú de cine de cinco pasos

IKER BERGARA

Durante el Festival la gastronomía no solo se disfruta en las mesas de los restaurantes y bares de la ciudad, también en las butacas de los cines. Gracias a Culinary Zinema, la sección que el Festival organiza conjuntamente con el Basque Culinary Center, el público puede degustar en las salas de proyección una deliciosa selección de películas relacionadas con la gastronomía.

De los cinco largometrajes seleccionados en esta edición, cuatro serán premieres mundiales: Las huellas de elBulli, The Pursuit of Perfection, Reinventing Mirazur y Michelin Stars II: Nordic By Nature; y la película de ficción Délicieux, estreno en España. El Basque Culinary Center albergará cinco cenas temáticas relacionadas con las proyecciones.

La premiere mundial de Las huellas de elBulli inaugurará la sección el lunes 20. Dirigido por Iñigo Ruiz y José Larraza, se trata de un documental de Movistar+ que recoge cómo la trayectoria de Ferran Adriá ha influido y sigue influyendo no solo en el mundo de la gastronomía, sino también en creadores de otras disciplinas.

El segundo paso de este "menú de cine" será el martes 21 con el estreno



Fotograma de Délicieux, película de ficción que clausura la sección.

del documental Reinventing Mirazur. Protagonizado por el chef argentino Mauro Colagreco, la película relata como su restaurante, el Mirazur en Menton (Francia), resurge del confinamiento con un menú basado en las fases lunares. Los responsables de este film, Franck Ribière y Vérane Frédiani, ya participaron en Culinary Zinema en 2014 con Steak (r) évolution.

Al día siguiente, se estrenará Michelin Stars II: Nordic by Nature dirigido por el danés Rasmus Dinesen. El cineasta nórdico repite también en la sección, ya que en 2017 presentó Michelin Stars-Tales from the Kitchen. En esta ocasión, Dinesen se adentra en el restaurante KOKS, un establecimiento enclavado en un insólito paraje natural de las Islas Feroe.

Por su parte, el japonés Toshimichi Saito debuta en Culinary Zinema y también en la dirección de largometrajes con el título The Pursuit of Perfection que se estrenará el jueves 23. Su ópera prima explora la cocina japonesa a través de la mirada de cuatro de relevantes chefs nipones.

Finalmente, la película de ficción Délicieux del cineasta francés Éric Culinary Zinema

Besnard clausurará Culinary Zinema el viernes 24. Ambientada en los albores de la Revolución Francesa, comienza cuando un cocinero que trabaja para un noble pierde el gusto por su oficio y decide volver a su casa en el campo.

Inspiración para los chefs

Los cinco largometrajes han servido de inspiración a los chefs que cada noche elaborarán las cenas temáticas. La velada inaugural vinculada a Las huellas de elBulli correrá a cargo de dos antiguos jefes de cocina que trabajaron en el revolucionario restaurante, Eugeni de Diego y Albert Raurich, y por su antiguo jefe de pastelería Luis Arrufat. También estará presente en el acto parte del equipo de CXC (Castro Xatruch Casañas), compuesto por los chefs Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas.

La cena inspirada en Reinventig Mirazur estará elaborada a cuatro manos por Paulo Airaudo del Amelia en San Sebastián e Ignacio Echaprestro de la Venta Moncalvillo en La Rioja. El ágape contará con la aportación de la responsable del proyecto de la huerta del Basque Culinary Center, Leire Echaide.

Los asistentes a la tercera cena tendrán la oportunidad degustar las creaciones del chef Poul Andrias Ziska, jefe de cocina del restaurante KOKS en Islas Feroe y protagonista del film Michelin Stars II: Nordic by Nature.

La noche del 23, el cocinero Yong Wu Nagahira del restaurante Ikigai de Madrid "perseguirá la perfección". Nagahira contará con la colaboración de la chef y repostera del Basque Culinary Center, Cristina Lirola.

La última cena estará dirigida por tres jóvenes promesas de la gastronomía: Lara Rodríguez, del restaurante Kraken en Gijón, Antonio Belotti, del restaurante donostiarra Casa 887 y la sumiller Lucia Fuentes Rodríguez, propietaria de 40josWines.

Un año más, Nespresso será el patrocinador de la sección.

