

THE PURSUIT OF PERFECTION

Nagahira: “Todo cocinero que intenta superarse busca la perfección”

IKER BERGARA

“¿Qué es la perfección? Ahí está la cuestión”, esta es una de las reflexiones a las que ha llegado el cocinero Yung Wu Nagahira tras visionar *The Pursuit of Perfection*, la película japonesa que se estrena hoy en Culinary Zinema. Nagahira, responsable del restaurante Ikigai en Madrid, es el encargado de elaborar esta noche la cena temática inspirada en la película.

Nacido en Francia, residente en España, y con raíces chinas y japonesas, el chef sabe bien que la percepción de la perfección depende, sobre todo, del gusto o la cultura de cada uno. “Lo que a un asiático le puede parecer perfecto a un europeo puede no gustarle, y viceversa”, explica. Por eso, para esta noche, y dado que contaba con la presencia del equipo de la película, Nagahira ha intentado equilibrar un menú que pueda gustar tanto al público local como al japonés.

En el menú, además, el chef va a aprovechar para “homenajear a la



Yong Wu Nagahira, el chef que elaborará la cena temática.

Fotograma de la película *The Pursuit of Perfection*.

gastronomía vasca” con una reinterpretación de dos de sus elaboraciones míticas: la gilda y la porrusalda, a la que añadirá sopa miso.

Nagahira afirma que la película del director Toshimichi Saito le ha “sorprendido gratamente” y le ha recordado a la serie de documentales *Jiro Dreams of Sushi*, “uno de los trabajos audiovisuales de temática gastronómica que más me gustan”.

Ópera prima de Saito, el film *The Pursuit of Perfection* realiza una exploración de la cocina japonesa a través de la mirada de cuatro de sus más relevantes chefs: Takemasa Sinoara, Natsuko Shoji, Yosuke Suga y Takaaki Sugita.

El chef reconoce que, antes de ver la película, no conocía en profundidad a ninguno de los cocineros japoneses, solo de oídas a la chef Natsuko

Shoji y a Yosuke Suga. Este último, que trabajó con Robuchon, es el que más le ha llamado la atención, ya que, como él, también combina cocina japonesa con francesa.

En opinión de Nagahira, “cualquier cocinero que intente superarse a sí mismo, busca la perfección”. Por eso, le parece normal que en la película los cuatro cocineros busquen la perfección, pero desde enfoques diferentes e, incluso, opuestos.

Sobre la gastronomía japonesa, Nagahira opina que sí se destaca por “intentar hacer bien las cosas”, por esa búsqueda de la perfección que refleja la película. Incluso llega a afirmar que el conocimiento de un japonés a nivel gustativo probablemente sea superior al de un paladar occidental. “Por eso en su cocina el producto es tan importante”.

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT
THE ART OF REVEALING NATURE

CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1811
PERRIER-JOUËT
BLANC DE BLANCS
À ÉPERNAY - FRANCE

69
SSIFF | Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
Champagne Oficial

EL CHAMPAGNE SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA