

SHE CHEF

La historia de una cocinera que empieza

IKER BERGARA

El estreno de hoy en Culinary Zinema, *She Chef*, es un documental de cocina muy particular. En lugar de presentar a un chef consolidado, sigue los pasos de una joven cocinera llamada Agnes Karrasch durante sus prácticas por los restaurantes más prestigiosos del mundo. La película está firmada por los realizadores austriacos Melanie Liebheit y Gereon Wetzel, quien ya presentó largometraje en la sección en el año 2011: *El Bulli: Cooking in Progress*.

Precisamente, fue ver ese documental lo que animó a la cocinera a participar en el proyecto, ya que previamente les había dicho que no. Como es normal, Agnes tenía muchas dudas de cómo iba a reaccionar la gente cuando una aprendiz apareciera en las cocinas con un equipo de cámaras.

Los propios autores reconocen que al principio la chef "estaba muy nerviosa". No solo eso, según los realizadores les costó que se presentara con naturalidad. "Nos dimos cuenta de que delante de las cámaras intentaba mostrarse como una mujer dura. Nosotros no queríamos que representara un papel,



Los autores del documental Melanie Liebheit y Gereon Wetzel.

NORA JAUREGI

queríamos reflejarla tal y como es", cuentan.

Durante el rodaje, Liebheit y Wetzel comprobaron que Agnes era más natural cuando interactuaba con sus amigos por zoom. "Ella fue muy generosa y nos dejó filmar esos momentos". De hecho, incluso no ha-

cía falta ni que estuvieran. La propia cocinera se grababa ella misma y, después, pasaba todo el material al equipo. "La verdad es que tuvimos mucho donde elegir", dicen.

Por supuesto, cuando empezaron a grabar la carrera de Agnes en ningún momento sabían a dónde iba

a llegar. "Podía pasar cualquier cosa y eso, sobre todo, hace muy difícil conseguir la financiación", explican.

De todas las cosas inesperadas que podían pasar, los dos autores se toparon de lleno con una que afectó a todo el planeta: la pandemia. Aunque fueron días muy duros e incier-

tos, echando la vista atrás Liebheit y Wetzel se sienten afortunados por haber podido filmar y recoger con sus cámaras "un momento histórico desde el punto de vista de la gastronomía".

A lo largo de la película, Agnes desarrolla su trabajo en tres restaurantes de gran prestigio: el austriaco Vendôme, Disfrutar en Barcelona y Koks en la Islas Feroes. Para los autores fue fácil grabar en ellos porque sus responsables enseguida entendieron lo que querían hacer.

Gracias a este documental, Liebheit y Wetzel han podido ver la evolución de la joven como cocinera. Tras terminarlo, además, tuvieron la oportunidad de probar una de sus creaciones. "Nos gustó mucho", dicen.

Como ellos, los asistentes a la cena del Basque Culinary Center inspirada en el documental podrán degustar esta noche la cocina de Agnes Karrasch. Para ello, la chef contará con la inestimable ayuda de Pouls Andrias Ziska, jefe de cocina del restaurante Koks en las Islas Feroe, galardonado con dos estrellas Michelin y una estrella verde por su compromiso con la sostenibilidad, y de Nino Fjordside, su responsable de investigación y desarrollo.