

El cine se sienta a la mesa

IKER BERGARA ETXEGARAI

Una edición más, Culinary Zinema volverá a tender un puente entre el cine y la gastronomía. Este año la sección estará integrada por cinco largometrajes que competirán por el Premio Culinary Zinema, dotado con 10.000 euros. Todas las películas estarán acompañadas de una cena temática que permitirá prolongar la experiencia gastronómica más allá de la proyección.

La sección se inaugurará el martes 22 con la presentación de *Noor: cocinar pasados posibles*, película codirigida por Carlos Velasco y Chia Chi Hu. El film se adentra en el restaurante Noor, en Córdoba, donde Paco Morales y Paola Gualandi reinterpretan la herencia de Al-Ándalus a través de la alta cocina.

El miércoles 23 será el turno de la producción japonesa *MITANI - The Marriage of Sushi*. Realizado por el japonés Keita Ideno y el australiano Ivan Kovac, su trabajo se acerca al exclusivo restaurante de Yasuhiko Mitani en Tokio, un espacio que recibe únicamente a seis comensales por servicio y que cuenta con una lista de espera de cuatro años.



Ese mismo día se presenta también la película *Burgundy*, una mezcla de ficción y no ficción sobre la exclusiva y seductora cultura del vino de la región de Borgoña. Sus directores, Michael Dweck y Gregory Kershaw, regresan a San Sebastián por segunda vez después de presentar en 2020 *The Truffle Hunters*, también dentro de Culinary Zinema.

La programación continuará el jueves 24 con el largometraje *Subijana, más allá de un bigote*. Sus responsables, Jorge Fernández Mayoral y Jesús Javier Ruiz Aquerreta, repiten en Culinary Zinema tras participar el año pasado con *Uno de los nuestros: el legado de Joan Roca*. Su nuevo trabajo ofrece un retrato personal y profesional del chef donostiarra Pedro Subijana.

Finalmente, *Mallorca, un receptari*, de Pablo Bujosa Rodríguez, clausurará Culinary Zinema el viernes

25. El documental recorre distintos pueblos de Mallorca para mostrarnos una cocina transmitida de generación en generación, vinculada al producto de temporada, al territorio y a la memoria.

Más allá de la pantalla

Las cinco proyecciones contarán con su correspondiente cena temática. Cuatro tendrán lugar en el Basque Culinary Center, mientras que la propuesta vinculada a *MITANI - The Marriage of Sushi* se celebrará en el restaurante del GOe – Gastronomy Open Ecosystem.

La primera cena, el día 22, correrá a cargo de Paco Morales y Paola Gualandi, protagonistas del film inaugural. Los chefs de Noor, reconocido con tres estrellas Michelin, llevarán al Basque Culinary Center la propuesta gastronómica de su restaurante basado en la cocina andalusí.

Yasuhiko Mitani, protagonista de *MITANI - The Marriage of Sushi*, será también el encargado de elaborar la cena posterior al estreno de su film. De manera excepcional, el chef ofrecerá en GOe una experiencia gastronómica para dieciséis personas, frente a los seis comensales a los que atiende habitualmente en su restaurante de Tokio.

Ese mismo día se celebrará en el Basque Culinary Center la cena

vinculada a *Burgundy*, que reunirá a los chefs Alex Lizarraga, Edgar Jiménez, de Milla Lore, y Antonio Bellotti, de 887. Los tres trasladarán la esencia de la película a través de un menú inspirado en la gastronomía de Borgoña. La cena estará regada por dos de las bodegas más importantes de la región: Château de Chamirey y Domaine des Perdrix.

Al día siguiente, la cena vinculada a *Subijana, más allá de un bigote* reunirá a cuatro chefs vascos: Eneko Atxa, Roberto Ruiz, Edorta Lamo y David Yáñez. El evento, que servirá como homenaje a Subijana, recogerá sus distintas formas de entender la cocina vasca contemporánea. El postre correrá a cargo de Armintz Gorrotxategi, cuarta generación de la saga de chocolateros Gorrotxategi, de Tolosa.

María Solivellas, de Cana Toneta y Celler Tonet, y Andreu Genestra, del restaurante Andreu Genestra, serán los encargados de cerrar la programación gastronómica el viernes con una cena a cuatro manos inspirada en la cocina tradicional de Mallorca.

Como en anteriores ediciones, los estudiantes del Basque Culinary Center participarán en todas las cenas, colaborando tanto en la cocina como en sala. El equipo APAR, por su parte, colaborará junto a Yasuhiko Mitani en la elaboración de su cena en GOe.

 WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
BEBE CON MODERACIÓN. 11.5°

 SSIFF Donostia Zinemaldia Festival de San Sebastián Patrocinador

 CODORNÍU
CELEBRÉMONOS MÁS

CELEBREMOS LOS MOMENTOS
QUE INSPIRAN LAS MEJORES HISTORIAS

OSPATU DITZAGUN ISTORIORIK ONENAK
SORTZEN DITUZTEN MOMENTUAK