

NOOR: COCINAR PASADOS POSIBLES

Entre el pasado y el presente de la cocina de Al-Andalus



Kate Hu y Carlos Velasco..

JOKIN FERNÁNDEZ

IKER BERGARA ETXEGARAI

“La idea de hacer un documental sobre el restaurante Noor de Paco Morales y Paola Gualandí nace de nuestra productora, Carlota, que un día fue a comer allí y se enamoró del sitio”, explican Carlos Velasco y Kate Hu, directores de la película que esta edición estrena Culinary Zinema. Después de esa propuesta, los realizadores empezaron a investigar para conocer que había detrás de Noor. “Nos pareció interesante porque era mucho más que un restaurante con tres estrellas Michelin. Era un proyecto gastronómico en el que confluían distintas disciplinas, como el arte, la cultura o la historia”, señalan. Además, comprobaron que, aunque Paco Morales es un cocinero reconocido internacionalmente, nadie había realizado un documental sobre él. Así que consideraron que era interesante contar “por qué su proyecto es tan especial”. Una vez decidido que iban a llevar a cabo el documental, fueron a comer a Noor para vivir en primera

persona la experiencia que tanto había impresionado a su productora. La experiencia tuvo un efecto parecido. “Es muy difícil de explicar en palabras. Nos pareció como un concierto o una coreografía”, recuerda Hu. Desde el principio, el proyecto de Noor en Córdoba nació con la idea de investigar y reinterpretar las recetas antiguas de Al-Andalus. De hecho, uno de los sueños que el cocinero ha repetido en alguna ocasión es que le gustaría poder cocinar para el califa. Para transmitir esta idea, Velasco y Hu han buscado una narrativa cercana a la ficción. La película se vale de “una serie de elementos para construir una especie de ensoñación en la que pasado y presente se mezclan”. Entre ellos, la presencia de una narradora que funciona “como un fantasma que ha vivido en Al-Andalus y también en la época actual”. A pesar de ello, la película cuenta con momentos costumbristas en los que conocemos a la familia del cocinero. “Fue una propuesta de Paco”, explican los cineastas. “Cada vez que le visita un cocinero, Paco le lleva a comer con su familia. En

su casa han comido José Andrés, Adrià... Y lo hace porque su familia es un aspecto fundamental para entender su cocina”. De hecho, para los realizadores, que el restaurante esté al lado de la casa de sus padres, en uno de los barrios más humildes de Córdoba, ya es muy significativo. “Ahí ya se ve cómo es Paco y su vínculo con la comida familiar, la comida que sabe rica”, dicen. Los cineastas cuentan que Paco Morales se ha mostrado muy activo durante el proyecto y no ha parado de lanzar propuestas. “A veces incluso éramos reacios, pero pronto nos dimos cuenta de que sus propuestas eran por algo”. Por eso, lo difícil al final ha sido filtrar. Los realizadores reconocen que al principio eran muy ambiciosos: “Queríamos reproducir Al-Andalus, queríamos grabar con caballos...”. Sin embargo, según iban desarrollando el proyecto, se dieron cuenta de que hacer las cosas más sutiles ayuda a transmitir más. “Y eso es algo que nos han enseñado Paco y Paola”, terminan.



BABESLEA / PATROCINADOR

 **SSIFF** Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
International Film Festival



ACTION!



WINE MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
El vino sólo se disfruta con moderación

TGA + Estudio Zirkain