



MALLORCA, UN RECEPTARI / MALLORCA, A COOKBOOK

IKER BERGARA ETXEGARAI

Mallorca, un receptari, la película que despidió la sección Culinary Zinema de esta edición, nace del interés del mallorquín Pablo Bujosa por reconectar con la isla tras haber vivido alejado de ella durante años. Aunque Bujosa se dedica al mundo audiovisual, su primera idea para acercarse a su cultura de origen fue recopilar en un libro el recetario tradicional mallorquín. Sin embargo, mientras pensaba cómo llevarlo a cabo, la productora Bárbara Ferrer le propuso trasladar la idea al ámbito documental. Al equipo se unió el guionista Joan Cabot. Aunque esa sea la génesis del documental, el resultado final de *Mallorca, un receptari* va mucho más allá de lo puramente culinario. “Desde el principio nos dimos cuenta de que lo que realmente queríamos hacer era un retrato de la cocina mallorquina desde la perspectiva de quienes la practican en el día a día”, cuentan los responsables del film. De ahí que su largometraje se acerque a la gastronomía de la isla, no a través de grandes chefs, sino de las personas que mantienen vivas sus recetas tradicionales en la vida cotidiana.

Según Bujosa, la labor de Joan Cabot y Bárbara Ferrer fue fundamental para encontrar a las personas que protagonizan la película. Su

La cocina tradicional mallorquina en su contexto cotidiano



Bàrbara Ferrer, Joan Cabot, Pablo Bujosa y Montse Rodríguez

IÑAKI LUIS FAJARRO

misión no consistía únicamente en localizar a quienes cocinaran las recetas, sino en encontrar a personas que lo hicieran en el contexto en el que esos platos realmente tienen sentido. En opinión de los cineastas, “las recetas funcionan casi como

una excusa para mostrar el entorno y la vida de quienes las preparan”.

Aunque los responsables del film son conscientes de que han retratado “una sociedad que tiene los días contados”, en ningún momento han querido romantizarla. De hecho, han

evitado deliberadamente los bodegones de producto y cualquier intento de embellecer los entornos que aparecen en la película. “Nos interesaba enseñar la belleza que hay detrás del campo, pero sin convertirlo en una cosa que en realidad no es. Hemos intentado

evitar la postal o esta cosa del payés chic”, explican. Según los realizadores, “hay una tendencia por folclorizar el campo y tratar a las personas que trabajan en él como indígenas, cuando en realidad son nuestros primos, nuestros tíos...”, señalan.

Para los realizadores, uno de los aciertos de la película está precisamente en haber contado con personas poco o nada expuestas a programas de televisión o documentales. “No entendían muy bien por qué les grabábamos ni qué es lo que queríamos de ellos”, explica Bujosa. Esto permitió que ofrecieran una mirada más espontánea y alejada de respuestas obvias y manidas. En esa misma línea, Bujosa reconoce que durante el proceso intentó no ver otros documentales gastronómicos “para evitar la imitación”.

El largometraje de Bujosa y su equipo se proyectará por primera vez en pantalla grande hoy, dentro de Culinary Zinema. Como el resto de películas de la sección, la proyección estará acompañada de una cena temática a cargo de los cocineros mallorquines Mara Solivellas y Andreu Genestra. “La cocina mallorquina no tiene mucha difusión fuera de la isla y nos hace ilusión darla a conocer a través de nuestra película, aunque, por otro lado, para nosotros venir a Donostia a comer comida mallorquina es un poco un contrasentido”, bromea.

CATALUNYA, LA MEJOR COCINA DEL MUNDO

Disfrútala aquí



catalunya.com

Generalitat
de Catalunya