

Cine y gastronomía, la fórmula del éxito

IKER BERGARA

Una selección de películas relacionadas con la gastronomía y cenas temáticas elaboradas por prestigiosos cocineros son los dos ingredientes que han convertido a Culinary Zinema en una de las secciones con más éxito del Festival. En esta su octava edición, Culinary Zinema estará compuesta por siete largometrajes que desde un prisma gastronómico tratarán temas tan actuales como el emprendimiento, la búsqueda de la identidad a través de los orígenes o el papel de la mujer, entre otros.

Germán Martitegui, considerado el mejor cocinero de Argentina, será el primer nombre propio de esta edición. Él es el protagonista de la película que inaugura Culinary Zinema y él será el encargado de elaborar la cena temática que se celebrará tras la proyección. *Tegui, un asunto de familia* narra el épico traslado de su restaurante a la cordillera andina donde cocinó durante 45 días al aire libre y con productos encontrados en un radio de 10km. Se trata del primer trabajo cinematográfico de Alfred Oliveri, conocido productor televisivo creador del famoso formato "Caiga quien caiga".



Tegui, un asunto de familia.



Bihar dok 13.



Ramen Shop.

La película y cena de clausura, en cambio, no estarán protagonizadas por un chef de renombre sino por alumnos graduados del Basque Culinary Center. *Bihar dok 13* es una producción vasca que animó a doce estudiantes internacionales a conocer los movimientos artísticos que forjaron la identidad vasca moderna en la década de la 60. Durante la grabación del documental, cada alumno tuvo que recrear un plato inspirado en una obra de arte y, ahora, gracias a las cenas de Culinary Zinema, dicha experiencia dará el salto de la pantalla a la mesa.

El director de cine singapurense Eric Khoo es otro de los nombres ilustres de esta edición. El que fuera jurado de la Sección Oficial en el año 2014, participa por tercera vez en la sección Culinary Zinema con un nuevo largometraje de ficción titulado *Ramen Shop*. En él, un joven chef de ramen deja su ciudad natal en Japón para embarcarse en un viaje culinario donde descubrirá, además de suculentas recetas, los secretos de sus ancestros. La cena inspirada en esta película será elaborada por un padre y un hijo, Pan Seng Meng y Alexander Pang, cuyo buen hacer ha catapultado a la fama el restaurante New Ubin Seafood de Singapur.

La otra película asiática *Little Forest* será la única cuya cena temática no se celebrará en el Basque Culinary Center. El chef Mikel Gallo y su equipo del ni neu se encargaron de prepararla con la ayuda del chef coreano Luke Jang.

A través de su trabajo *The Heat: A Kitchen (R)evolution*, la canadiense Maya Gallus ha querido mostrar como las mujeres al mando de los nuevos restaurantes están reescribiendo las reglas de la cocina tal y como la conocemos, dejando atrás la habitual pose de macho. La cena correrá a cargo de Heidi Bjerkan, una chef que defiende un modelo de restaurante de economía circular comprometido con la realidad social.

La sección la completan dos documentales españoles: *Y en cada lenteja un dios* basado en la historia familiar del restaurante L'Scaleta, y *Jaén Virgen & Extra* cuyo objetivo es describir la revolución de la Picual, la aceituna más emblemática de Jaén en la actualidad pero que históricamente ha sido poco valorada.

Un año más, este completo maridaje de cine y gastronomía ha sido organizado conjuntamente con el Basque Culinary y en colaboración con el Festival de Cine de Berlín. Nespresso continúa como patrocinador.

NESPRESSO



CAFÉ OFICIAL DEL FESTIVAL
DE SAN SEBASTIÁN

what else?