

La receta de siempre con nuevos ingredientes

IKER BERGARA

Con el objetivo de potenciar su sabor, la sección Culinary Zinema ha añadido nuevos ingredientes a su receta, como la proyección de los cortometrajes ganadores del concurso Nespresso Talents 2019 o la celebración de degustaciones de producto en la carpa “Euskadi Basque Country” situada en la terraza del Kursaal. Para ello, en esta edición, la programación se ha ampliado de siete a nueve largometrajes.

Dirigida por el argentino Alfred Oliveri, *La leyenda de Don Julio: Corazón & Hueso* será la película que inaugurará la sección el sábado 21. Su protagonista, el parrillero Pablo Rivero, se encargará de elaborar la cena temática posterior. Sin tiem-

po para apagar las brasas, al día siguiente, el film *Bittor Arginzoniz. Vivir en el silencio* de Iñaki Arteta se centrará en la figura del afamado parrillero vizcaíno. En este caso, la cena correrá a cargo de los chefs vascos Juanan Zaldúa, Aitor Arregi y Xabier Gorrotxategi.

Junto al trabajo de Iñaki Arteta, el cortometraje *Zer jan hura izan* de Igor Arabaolaza que se proyectará junto a *Nora so restaurant* y la película *Gazta* dirigida por Mikel Urretabizkaia completarán la nómina de producciones vascas de esta edición.

Como ocurre habitualmente, la sección tendrá una nutrida representación de producciones asiáticas tales como *The Wandering Chef*, *Sora no restaurant* o *Le Chocolat de H.* A estas tres cintas, habría que sumar

la película de ficción de *The Taste of Pho* que, pese a tratarse de una coproducción polaca-alemana, está dirigida por la realizadora japonesa Marika Bobrik y narra las desventuras de un cocinero vietnamita afincado en Varsovia. La cena basada en este film se celebrará en el restaurante ni neu del Kursaal.

Sin lugar a dudas, la película *Cocinar Belleza* de Sergio Piera será uno de los platos fuertes de esta edición. No en vano, el film dará la oportunidad de degustar un menú elaborado por el cocinero con tres estrellas Michelin Quique Dacosta. Tanto la cena como la película tratarán de responder a la siguiente pregunta: ¿Puede un sabor ser bello?

Precisamente, *Un sabor de cielo* es el título del largometraje que



The Taste of Pho.

clausurará la sección el viernes 27. Dirigida por el joven cineasta estadounidense Michael Lei, su película cruza el destino de dos estudiantes bolivianos en el restaurante Gustu, una escuela de cocina para jóvenes desfavorecidos fundada por Claus Meyer. La cena temática será oficiada por Marsia Taha, jefa de cocina del restaurante Gustu, y Kenzo Hirose, uno de los protagonistas del film. Esta tendrá lugar en el Laboratorio LABe de Tabakalera.



Jaime de la Rica, director de marketing de Nespresso España.

Nespresso y Culinary Zinema, una relación bien avenida

IKER BERGARA

“Para nosotros Culinary Zinema es una sección muy interesante porque aúna dos mundos con los que compartimos valores: el cine y la gastronomía”, asegura Jaime de la Rica, director de marketing de Nespresso España.

Un año más, la firma cafetera patrocinará la sección Culinary Zinema, y ya van cinco. “Somos una marca que valoramos mucho el largo plazo y las relaciones fieles como la que tenemos con el Festival”, argumenta. De ahí que Nespresso y Culinary Zinema hayan permanecido juntos y bien avenidos todo este tiempo.

Fruto de esta buena sintonía y afán por seguir desarrollando la relación, este año Culinary Zinema proyectará en uno de sus pases los tres cortometrajes ganadores del concurso Nespresso Talents 2019 en España: *Nouvelle cuisine* de José Manuel Prada García, *La receta de la vida* de Marta López y Eduardo Peiró y *Huele a ti* de Marc Vadiello y Marwan Sabri.

“Se trata de un concurso del que estamos muy orgullosos. Cada año aumenta la participación y resulta gratificante ver el esfuerzo y trabajo que dedica la gente en él”, afirma De la Rica. “Para Nespresso el cine es una plataforma que nos ayuda a

llevar la marca y nuestros valores a territorios que son relevantes para nuestros consumidores”, explica.

Más allá de su labor como director de marketing, a nivel personal Jaime de la Rica es un aficionado más de la sección Culinary Zinema que espera con expectación la nueva edición. “Creo que una vez más será un año con muchas sorpresas y experiencias gastronómicas extraordinarias. Sin embargo, para mí, de entre todas las cenas, la que más destaca es la del día 25. Quique Dacosta es un cocinero con una trayectoria ejemplar que, además, confía en Nespresso para su restaurante de tres estrellas Michelin”.

SAN TELM MUSEOA



EUSKAL GIZARTEA ATZO.
EUSKAL GIZARTEA GAUR.

LA SOCIEDAD VASCA DE AYER.
LA SOCIEDAD VASCA DE HOY.

LA SOCIÉTÉ BASQUE D'HIER.
LA SOCIÉTÉ BASQUE D'AUJOURD'HUI.

THE BASQUE SOCIETY OF THE THE PAST.
THE BASQUE SOCIETY OF THE PRESENT.

Zuloaga Plaza, 1
20003 Donostia / San Sebastián
T (00 34) 943 48 15 80
www.santelmomuseoa.eus
@santelmomuseoa

  