

# Un sabroso bocado de cine gastronómico

IKER BERGARA

Aunque en una versión más reducida, Culinary Zinema, la sección de cine gastronómico organizada conjuntamente con el Basque Culinary Center, será fiel a su cita una edición más. Y ya van nueve. En esta ocasión, la muestra estará compuesta por cuatro largometrajes y sus correspondientes cenas que tendrán lugar en el Basque Culinary Center. La marca cafetera Nespresso continúa como patrocinador.

El estreno mundial *ARZAK Since 1897* inaugurará la sección el lunes 21 de septiembre. El largometraje que analiza la transformación de la cocina tradicional en la nueva cocina de autor a través del restaurante Arzak está rodado por un viejo conocido del Festival: Asier Altuna. Tras participar en ediciones anteriores en otras secciones como la Sección Oficial o New Directors, el versátil director guipuzcoano se estrena este año en Culinary Zinema con este film gastronómico de mirada poética y sentimental.

Al día siguiente, la sección ofrecerá también en estreno mundial el film *La receta del equilibrio*, protagonizado por el cocinero valenciano Ricard Camarena y dirigido por el mallorquín



Fotograma de la película: *ARZAK since 1897*.

Óscar Bernàcer. El cineasta que ya había colaborado previamente con el chef en la serie documental "Cuineres i cuiners", le sitúa en esta ocasión ante el difícil reto de abrir sus locales tras el confinamiento, mientras la huerta de su tierra, ajena a la pandemia, sigue su ciclo natural de crecimiento.

*The Truffle Hunters*, proyectada en Sundance e incluida en la selección oficial de Cannes 2020 será la tercera película de Culinary Zinema. Dirigido por los estadounidenses Michel Dweck y Gregory Kershaw, su documental sigue a un puñado de

septuagenarios y octogenarios que, acompañados por sus perros, rastrean los bosques del Piemonte italiano a la caza de la rara y cotizada trufa blanca de Alba.

Finalmente, la sección se completará con otro estreno mundial: *Camí lliure / Free Way* (Vía libre), que desentraña la historia de superación del chef catalán Raül Balam, que tras sobreponerse a su

adicción a las drogas, tuvo la oportunidad de dirigir el prestigioso restaurante de su madre, Carme Ruscalleda, pero rechazó la oferta para seguir su propio camino. El film está dirigido por Ángel Parra, quien ya hizo un acercamiento al cine gastronómico en 2017 con *Soul*, documental sobre los cocineros Eneko Atxa y Jiro Ono.

## Cenas temáticas

Como siempre, los cuatro títulos de la sección estarán acompañados de cenas temáticas que tendrán lugar en el Basque Culinary Center.

La cena inaugural correspondiente al film *ARZAK Since 1897*, correrá a cargo de siete reconocidos chefs que se han formado y han trabajado en Arzak:

Yolanda León, Juanjo Pérez, Pablo González, Xabier Díez, Bruno Oteiza, Xanty Elías y Fernando Barcena. A modo de homenaje, revisitarán el universo generado por Juan Mari y Elena Arzak en una cena coral.

El banquete del día 22 correspondiente a la película *La receta del equilibrio* será ofrecido por su protagonista: Ricard Camarena. Reconocido en 2018 con el Premio Nacional de Gastronomía como mejor jefe de cocina, el chef desgranará su propuesta basada en el sabor y en el respeto por el producto.

Con motivo del estreno *The Truffle Hunters*, Edorta Lamo, del restaurante Arreal en Kanpezu, Óscar García del Baluarte de Soria y Andrea Tumbarello del restaurante Don Giovanni en Madrid, elaborarán una original cena en torno a la trufa. En ella ofrecerán tres visiones gastronómicas diferentes reflejadas en tres tipos de trufa provenientes de tres territorios: Piemonte, Soria y Araba.

Raül Balam, chef del restaurante Moments y protagonista del film *Camí lliure / Free Way*, clausurará esta edición de Culinary Zinema el día 24. Moments conforma un espacio gastronómico que recoge el concepto del restaurante San Pau, creado por Carme Ruscalleda, cocina catalana moderna e inspirada en productos estacionales de El Maresme.

Todas las cenas se han diseñado bajo un estricto protocolo de seguridad e higiene que harán del Basque Culinary Center un espacio seguro.



EL **JAMÓN**  
LA **PASIÓN**  
DE EUROPA

Pasión por su **TEXTURA**,  
su **AROMA** y sus **MATICES**.

Pasión por una **CULTURA**  
que lo convierte en arte.

Pasión por un **SABOR**  
que traspasa fronteras.



El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudieran hacerse de la información que contiene.



JAMONES  
IBÉRICOS  
DE ESPAÑA

 hampassiontour.eu  
#hampassiontour



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA  
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN  
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

