

Un viaje gastronómico a través del cine

IKER BERGARA

El Festival y el Basque Culinary Center vuelven a unir sus fuerzas para organizar Culinary Zinema. Creada en colaboración con el Festival de Cine de Berlín, esta sección no competitiva consta de una selección de propuestas cinematográficas de índole gastronómico que, además, son acompañadas de cenas temáticas relacionadas con las proyecciones. La marca cafetera Nespresso repite como patrocinador de la sección.

Culinary Zinema exhibirá cinco estrenos. El documental *Mibu. La Luna en un plato* inaugurará Culinary Zinema el lunes 19. La sección se completará con dos ficciones, *Tsuchi wo Kurau Junikagetsu/The Zen Diary* y *Xiao Shan He (Nostalgia)*, y otros dos documentales, *La Huella, historia de un parador de playa* y *Virgilio*.

Dirigida por el catalán Roger Zanuy, la película *Mibu. La Luna en un plato* muestra por primera vez la historia del matrimonio Ishida, propieta-

rios de un espiritual restaurante budista que ha inspirado y emocionado a grandes cocineros del mundo.

El día 20 se proyectará el film *La Huella, historia de un parador de playa* del realizador italoamericano Alessio Rigo de Righi. Este largometraje cuenta cómo hace 20 años tres amigos afrontaron el reto de construir un parador de playa en la localidad uruguaya de José Ignacio.

Al día siguiente se estrenará la película de ficción *Tsuchi wo Kurau Junikagetsu / The Zen Diary*. En este film, el cineasta japonés Yuji Nakae narra la historia de un escritor que vive solo en las montañas, donde cocina comida zen con verduras que cultiva él mismo.

El otro largometraje de ficción, *Xiao Shan He (Nostalgia)*, se exhibirá el día 22. Se trata del segundo trabajo del director y guionista chino Peng Chen. En este film, Qinghe, la joven protagonista, regresa desde Shenzhen a su pueblo natal y se reencuentra con su abuela.



Alfred Oliveri clausurará Culinary Zinema el jueves 23 con su film *Virgilio*. El realizador argentino es un viejo conocido de la sección, donde ya ha participado en dos ocasiones. Oliveri

regresa a Culinary Zinema con una aproximación al chef Virgilio Martínez, cuyo restaurante en Lima está considerado el mejor de la década en Latinoamérica.

Cenas temáticas

El lunes 19, el chef Albert Raurich, propietario de los restaurantes Dos Palillos y Dos Pebrots, dirigirá la cena inaugural vinculada al largometraje *Mibu. La Luna en un plato*.

La siguiente velada correrá a cargo del equipo del parador La Huella. Vanessa González, chef ejecutiva del parador, y Andrés Viñales, chef al frente de la parrilla, reproducirán la experiencia gastronómica que viven los comensales de La Huella.

La cena vinculada al film *Tsuchi wo kurau junikagetsu / The Zen Diary* será ofrecida por el chef Naoyuki Haginoya, director gastronómico del Grupo Nomo. Haginoya mezcla ingredientes de la gastronomía japonesa con platos de tradición española.

Como complemento a la película *Xiao Shan He (Nostalgia)* Yinfeng Tang, propietario de los restaurantes Chila, y su chef ejecutivo Sanhuai Yu, darán a conocer una de las ocho grandes tradiciones culinarias de China: la cocina de la provincia de Hunan.

El peruano Virgilio Martínez, chef de Central, segundo mejor restaurante del mundo según la lista The World's 50 Best de 2022, clausurará la edición con una cena que reflejará el diverso ecosistema de su país.

El Basque Culinary Center albergará todas las cenas temáticas de Culinary Zinema. Los chefs contarán con la colaboración del profesorado y el alumnado de la universidad.

Esto es un anuncio de una postproductora. Pero no vamos a enseñarte lo último en postproducción. Ni nuestros mejores trabajos. Porque lo mejor que podríamos enseñarte, es lo que ahora te estés imaginando. Si está en tu cabeza, está en Deluxe. O sea, en nuestras oficinas de Madrid y Barcelona o en deluxe-spain.com



Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
Colaborador