

MIBU. LA LUNA EN UN PLATO

IKER BERGARA

"Mibu. La Luna en un plato es un documental de gastronomía que no es de gastronomía sobre un restaurante que no es un restaurante", así define el director Roger Zanuy la película que estrena hoy en la sección Culinary Zinema.

Zanuy es un actor y productor de teatro que un buen día descubrió un documental que mostraba cómo Ferrán Adriá en su momento cumbre se vio transformado y tocado por un pequeño restaurante de Tokio llamado Mibu. Atraído por esa historia, Zanuy y su socio Isaac Lázaro decidieron viajar a Japón con la idea de crear una obra de teatro. Dicho y hecho. En 2017, su compañía Keiseki Teatro estrenó la obra "El trigre de Yuzu. La historia de Ferran Adriá y el Mibu" en el Festival GREC.

"Para alguien de Occidente, pisar Mibu es una experiencia inolvidable porque es como adentrarte en el Japón de cuento, en el Japón idealizado", cuenta Zanuy. La visita a Mibu no solo le permitió al artista realizar su obra de teatro, sino también entablar una bonita e intensa amistad con el matrimonio Ishida, los propietarios del restaurante. "Tanto ellos como nosotros tuvimos un flechazo porque, aunque les habían visitado muchos cocineros famosos, nunca antes nadie les había preguntado cómo vivían, cómo pensaban o cómo rezaban".



Roger Zanuy rodeado del matrimonio Ishida y Pep Sala.

ALEX ABRIL

Mirar detrás de un nabo hervido

Posteriormente, Zanuy llevó al músico catalán Pep Sala a conocer el restaurante Mibu y éste le propuso realizar un documental. Pese a que el actor teatral nunca había dirigido audiovisual, decidió lanzarse a la piscina. "Me pareció que hablar de algo que tanto me apasiona era la me-

mo vivían, cómo pensaban o cómo rezaban".

Por suerte, además, he tenido la fortuna de contar con profesionales para los que no era su primera película", destaca el realizador.

Antes de empezar el proyecto, Zanuy decidió documentarse viendo documentales de gastronomía. Enseguida se percató que muchos de ellos "seguían patrones que no

quería usar". Zanuy no quería que su documental se quedara solo en las recetas, "quería hablar de conceptos más generales, quería hablar de la filosofía del restaurante".

"El siguiente paso, como ocurre en todos los documentales, fue coger la cámara, empezar a grabar y esperar a que pasara lo que tuviera que pasar", afirma el realizador. "Mientras rodaba el documental fue muy emocionante comprobar cómo se me iban abriendo puertas que no imaginaba y otras que pensaba que serían filones no lo eran tanto".

Sea como fuere, Zanuy está muy contento con el resultado final. "En el documental no hay una narrativa

lineal. Pretendidamente ha quedado una especie de caleidoscopio donde las ideas se entremezclan. Como en la gastronomía de Mibu, el espectador tiene que ir atando sus propios cabos".

En este aspecto, el autor reconoce que la cocina de Mibu no es para todo el mundo. "Tú puedes ir allí, comer el plato del nabo hervido que da título a la película y quedarte solo en eso. Pero si realmente quieres disfrutar la experiencia tienes que mirar más allá". Con su película pasa algo parecido. "Si vas buscando una historia trepidante, Mibu. La Luna en un plato no es para ti. Pero si buscas una historia con muchas capas que pretende emocionar por la piel más que por los ojos, quizá sí lo sea", asegura Zanuy.

El director está compartiendo el estreno de Mibu. La Luna en un plato con el matrimonio Ishida, presentes estos días en San Sebastián. "No sé si les has visto por la ciudad, pero están caminando flotando a un palmo del suelo. Les estoy muy agradecido por haberme dejado introducirme en su mundo y enseñarme tantas cosas y que vengan aquí y que disfruten tanto. Para mí es un regalo", concluye.

Tras el estreno, tanto Zanuy como el matrimonio Ishida disfrutarán de una cena temática en el Basque Culinary Center en la que el prestigioso chef Albert Raurich homenajeará la cocina del Mibu.

LUIS GASCA

komikia eta zinema CÓMIC Y CINE

Okendo K.E.

ERAKUSKETA
iraila 8 — azaroa 8

EXPOSICIÓN
8 septiembre — 8 noviembre

KOLDO MITXELENA kulturunea (KMK)

ELKARRIZKETAK
iraila — urria

DIÁLOGOS
septiembre — octubre



Informazio gehiago
Más información

kmk.gipuzkoa.eus/luisgasca/

Antolatzaileak / Organizadores



Kolaboratzailea / Colaborador

