

Un menú de películas para todos los paladares

IKER BERGARA

La sección más sabrosa del Festival, Culinary Zinema, vuelve una vez más con una variada selección de propuestas audiovisuales vinculadas con la gastronomía. Organizada conjuntamente con el Basque Culinary Center, la edición de este año está formada por cinco largometrajes y sus correspondientes cenas temáticas.

Además, por segundo año consecutivo, se otorgará el Premio Culinary Zinema a la mejor película de la sección. La actriz Irene Escolar, el crítico gastronómico Javier Suárez y el presidente de la Real Academia de Gastronomía Luis Suárez de Lezo serán los encargados de elegir la propuesta ganadora.

El lunes 23, el reputado director Paco Plaza inaugurará la sección con el documental *Mugaritz. Sin pan ni postre*. Conocido por obras de terror como *Verónica* o *La Abuela*, el cineasta valenciano cambia de registro y se adentra con su cámara en las tripas del conocido restaurante Mugaritz para mostrar su proceso creativo.

Tras la inauguración, los días 24 y 25 respectivamente, se proyectarán dos películas japonesas: *Grand Maison Paris* y *Kita no syokukei / Northern Food Story*. La primera, no obstante, transcurre en París. Dirigida por la cineasta Ayuko Tsukahara, se trata de una película de ficción que narra la historia de un chef japonés, amante de la cocina francesa, que abre un restaurante en la ciudad de la luz y sufre para conseguir su tercera estrella Michelin.

Kita no syokukei / Northern Food Story, la tercera propuesta de la sección, es la ópera prima del realizador Tetsuya Uesugi. Su documental sigue

la vida cotidiana de cuatro chefs que trabajan en torno a la rica cultura gastronómica del norte de Japón, concretamente de la isla de Hokkaido y su comunidad.

El jueves 26 será el turno de *Shelf Life*, largometraje dirigido por el cineasta estadounidense Ian Cheney, que propone descifrar si pasar tiempo entre personas que se dedican a envejecer el queso podría dar claves sobre el envejecimiento. *Shelf Life* llega a San Sebastián tras ser seleccionado en la sección de documentales del Festival de Tribeca.

Finalmente, el viernes 27, *El Hoyo 2 / The Platform 2*, clausurará la sección fuera de concurso. Esta nueva entrega del exitoso film de Netflix vuelve a estar dirigida por el realizador vizcaíno Galder Gaztelu-Urrutia, cuya primera parte se convirtió en una de las diez películas más vistas en la historia de la plataforma. *El Hoyo 2* está protagonizada por los intérpretes Milena Smit y Hovik Keuchkerian y relata la batalla de una nueva inquilina contra un líder misterioso que impone su ley en El Hoyo.

Cenas temáticas

Las cinco películas de la sección estarán acompañadas de cenas temáticas que tendrán lugar en el Basque Culinary Center.

La primera de ellas, vinculada a la película *Mugaritz. Sin pan ni postre*, homenajeará el universo creativo de Mugaritz a través de personas que han pasado por el restaurante y que lideran proyectos relevantes a nivel nacional: Miguel Caño (Nublo), Juan Vargas (Muka), Alatz Bilbao (Bakea), Fran Baixas (Franca) y Carlos Salvador (Amaica). Para su elaboración utilizarán productos de la huerta de Leire

Etxaide, que formó parte de Mugaritz y que actualmente coordina el proyecto de la Huerta BCC. La experiencia se completará con un maridaje de Dani Lasa (AMA Brewery).

La cena temática correspondiente a la película *Grand Maison Paris* correrá a cargo de Paulo Airaud. El chef argentino brindará la oportunidad de degustar algunas de las elaboraciones de sus diferentes propuestas gastronómicas, Amelia (dos estrellas Michelin), Da Filippo e Ibai, entre otros. Como el protagonista del film, Airaud ha logrado conquistar los paladares de los amantes de la alta gastronomía en diferentes rincones del planeta.

La cena del 25 de septiembre permitirá a los comensales descubrir la delicadeza de la cocina japonesa a través de las elaboraciones de dos de los chefs protagonistas de la película *Kita no syokukei / Northern Food Story*, Takeshi Takahashi (Le Santé) e Hiroshi Sakai (Ajidokoro).

Como no podía ser de otra manera, el queso será el gran protagonista de la cena temática de la película *Shelf Life*. Los chefs de Mahaia Kolektiboa, Roberto Ruiz (HIKA), Dani López (Kokotxa) y Javi Rivero y Gorca Rico (AMA), ofrecerán una visión local de este producto emblemático resaltando su riqueza y arraigo cultural en el territorio.

Bajo la dirección del chef Edorta Lamo (Arrea!), la última cena de la edición dará vida al universo de *El Hoyo 2*. Con una escenografía inspirada en la película, la velada arrancará con un cóctel ofrecido por Aitor Sua y Lucas Fernández (Trèsdè Restaurante) y elaboraciones de Jorge Sastre y Rafa Panatieri (Sartoria), todo ello impregnado de la filosofía disruptiva de Lamo.

Fotograma de la película *Mugaritz. Sin pan ni postre*.ELÍAS QUEREJETA
ZINE
ESKOLA

zine-eskola.eus

ZINEMAREN HIRU ALDIEN ESKOLA

LA ESCUELA
DE LOS TRES
TIEMPOS DEL
CINETHE SCHOOL
OF THE THREE
TENSES OF
CINEMA

Ikerkuntza, gogoeta eta esperimantazio zinematografikoko nazioarteko zentroa. Hiru graduondoko ikasketak:

Centro internacional para la investigación, el pensamiento y la experimentación cinematográfica. Tres estudios de postgrado:

International centre for research, thought, and film experimentation. Three postgraduate studies:

01 Artxiboa
Archivo
Film preservation02 Komisariotza
Comisariado
Film curating03 Sorkuntza
Creación
Filmmaking