



MUGARITZ. SIN PAN NI POSTRE

Plaza: “Andoni es el Godard de los fogones”

IKER BERGARA

Seguro que a muchos os ha sorprendido ver el nombre de Paco Plaza, conocido por dirigir películas de terror como *Verónica* o *La abuela*, en los créditos de *Mugaritz. Sin pan ni postre*, documental que se estrena esta tarde en la sección gastronómica Culinary Zinema. Todo tiene una explicación y José Luis Rebordinos, director de nuestro Festival, está detrás de ella.

“José Luis conoce mi afición por la cocina de Aduriz y fue él quien sugirió a Movistar Plus+ que fuera yo el que dirigiera el documental que estaban ideando sobre su restaurante”, explica Plaza. “Creo que le voy a estar agradecido toda mi vida. Es el proyecto que más rápido he aceptado, no tardé ni treinta segundos en decir que sí”, señala el cineasta.

Plaza visitó el restaurante de Errenteria por primera vez hace veinticinco años y sintió “un flechazo”. Desde entonces, ha intentado ir siempre que ha podido y ha conocido toda su evolución a lo largo de los años. “Lo que me seduce de Mugaritz es que es un sitio donde la comida es la excusa para generar una experiencia que va más allá de comer bien. Se come bien, por supuesto, pero también tiene un componente inesperado”, explica.

Plaza no duda en encumbrar al chef de Mugaritz, Andoni Luis Aduriz, al nivel de genio. “Andoni es un gran inspirador. A su rebufo mucha gente encuentra inspiración y, para mí, eso es lo que lo distingue a los genios de los grandes profesionales”, apunta. “En mi opinión, es el Godard de los fogones”, asegura Plaza.

Una de las peculiaridades del restaurante de Aduriz es que cada año se renueva. Cierra sus puertas



IÑAKI LUIS FAJARDO

“Éste es el proyecto que más rápido he aceptado”

durante seis meses para diseñar un menú completamente distinto al anterior. Este “salto al vacío” es lo que ha pretendido mostrar Plaza en su película. “Que durante el tiempo que el restaurante está cerrado pasen tantas y tantas cosas, me pareció algo peculiar y único que era necesario retratar”.

Para llevar a cabo el documental, Plaza ha vivido la experiencia de creación del menú de Mugaritz en dos ocasiones: la primera sin cámaras y la segunda con ellas. “El primer año no grabé con un doble objetivo. Por un lado, entender el proceso creativo del restaurante y, por otro, generar unos vínculos que me permitieran aproximarme al equipo sin ser un intruso”, relata el cineasta.

Figura omnipresente

Curiosamente, Andoni Luis Aduriz no es ni de lejos la persona que más presencia tiene a lo largo del metraje y, aun así, “su figura resulta omnipresente en todo el relato”. Para Pla-

“Nunca volveré a trabajar como trabajaba antes de conocer Mugaritz”

za ese es el gran mérito de Aduriz: “Aunque no esté, de alguna manera alimenta a todo un equipo creativo y él, a su vez, se construye a través de las personas que le rodean”. El cineasta imagina Mugaritz como “un enjambre, un ecosistema creativo cuya existencia solo es posible porque Andoni lo provoca”.

“Yo sé que nunca volveré a trabajar como trabajaba antes de conocer Mugaritz”, sentencia Plaza. Aunque se trata de un restaurante, el cineasta piensa que el proceso creativo de Mugaritz puede ser aplicable a cualquier campo. Así, el director espera que la gente que vea el documental “se lleve alguna pincelada que pueda incorporar a su vida”.

Paco Plaza augura que la jornada de hoy “será muy bonita”, tanto para él como para el equipo de Mugaritz. “Muchos de ellos no han visto todavía la película y, poder hacerlo en pantalla grande, en San Sebastián y rodeado de amigos, va a ser muy especial”.

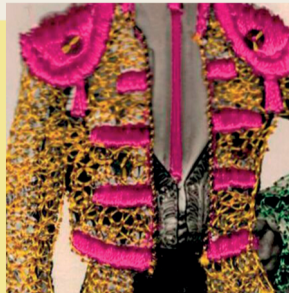
Tras la proyección, se celebrará en el Basque Culinary Center la primera cena temática de esta edición. En ella se intentará recrear todo el universo creativo de Mugaritz a través de cocineros que han pasado por el restaurante y que lideran proyectos gastronómicos relevantes a día de hoy: Miguel Caño (Nublo), Juan Vargas (Muka), Alatz Bilbao (Bakea), Fran Baixas (Franca) y Carlos Salvador (Amaica).

Para la elaboración de sus platos, los chefs de la cena utilizarán productos de la huerta de Leire Etxaide, quien también formó parte de Mugaritz y que actualmente coordina el proyecto de la Huerta BCC. La experiencia se completará con un maridaje de otro exmugaritz, Dani Lasa de AMA Brewery.

Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
Colaborador

Próximamente en cines

PRÍNCIPE · TRUEBA · ANTIGUO BERRI

Sade
Cines**Los destellos**
4 oct 2024**Necesidades de una viajera**
20 dic 2024**Tardes de soledad**
2025**The End**
Próximamente**The Seed of a Sacred Fig**
Próximamente