

MUGARITZ SIN PAN NI POSTRE

1384

Paco Plaza, 2024

ESTREA EN NUMAX: 03.10.2024 | V.O. | +7 | 95 min

Cada ano o equipo de Mugaritz traballa a porta pechada para deseñar unha proposta gastronómica diferente, despoxándose de todo, para volver comezar case desde cero. Cada tempada constitúe un salto ao baleiro imprevisible. Un camiño repleto de preguntas, un desafío creativo que comparte cos comensais curiosos convidándoos a abrir a mente e non só a boca.



Entrevista con Paco Plaza: «O equipo creativo de Mugaritz pon o acento no valor da viaxe máis aló do destino»

Situado en Rentería, con dúas estrelas Michelin e tres soles Repsol, o restaurante Mugaritz pecha cada ano durante varios meses para investigar e crear o menú da nova tempada, con varios equipos dedicados exclusivamente á creatividade. "Non se serve comida, sérvese coñecemento", declarou Aduriz en varias ocasións.

En outubro de 2023 pechaban as súas portas con esta mensaxe: "Cada tempada de Mugaritz é un novo castelo de area que o mar, co subir e baixar da marea, levará consigo ata que levantemos, coa mesma area e na mesma praia, un castelo distinto. Hoxe é o último servizo da tempada do noso XXV aniversario, da proposta construída ao redor da idea 'Recordos do futuro'".

E é que en Mugaritz cada ano pártese de cero para crear unha proposta vocacionalmente irrepitible e é, precisamente, este período investigativo de portas para dentro o que documentará esta película dirixida por Paco Plaza. "Aplicando ao documental esa liberdade e ese caos controlado que impera nesa cociña coa intención de satisfacer a curiosidade dos espectadores", apunta o comunicado.

Así, seremos testemuñas do proceso de creación, conceptualización e comentario dos pratos, non da elaboración dos propios pratos en si mesmos. Porque a creación de Mugaritz ten que ver máis coa expresión de ideas a través da comida que coa propia cociña.

Segundo avanzou o propio Aduriz, o espectador do documental será testemuña privilexiada desta liberdade creativa, desafiado por unha curiosidade contaxiosa. "Temos tanto respecto pola creatividade e o que facemos que estamos dispostos a non ser comprendidos. Mugaritz é un espazo de busca, sementamos incerteza. O noso motor é a curiosidade, unha necesidade insaciable de explorar, de sementar dúbidas, de facernos preguntas que van moito máis aló dun 'gústame' ou 'non me gusta'".

Pola súa banda, Plaza dixo: "Para min, como cineasta e como cidadán, é un privilexio poder ser testemuña do traballo que levan a cabo nun espazo tan insólito como Mugaritz. O desconcerto empeza cando descubres que un restaurante pecha a metade do ano para dedicarse á creación desde cero dunha experiencia diferente en cada tempada, para compoñer un menú diferente e renovado cada ano sen abrazarse aos logros conseguidos, sempre mirando cara a adiante sen repetirse, expandindo os límites do que chamamos alta gastronomía".

E engadiu: "É o espírito fallero o que me atrae de Mugaritz; a creación sen afán de posteridade, sen necesidade de perpetuarse no tempo para validarse fai que o propio proceso creativo cobre un valor independente do resultado; como o famoso poema de Kavafis, o traballo de Aduriz e o equipo creativo de Mugaritz poñen o acento no valor da viaxe máis aló do destino, que é por definición incerto. Hai algo de aventura, de risco, de salto mortal que converten este espazo creativo (a palabra restaurante deixa fóra da súa definición moitos dos aspectos interesantes deste lugar) nun santuario inspirador e estimulante. E, ademais, cómese de carallo".



Na librería
NUMAX
numax.org/librería

Entorno,
Claudia Polo.
Planeta, 2024

La abuela,
Paco Plaza.
Sony [DVD]

Quien a hierro mata,
Paco Plaza.
Sony [DVD]