MADRID

2024/2025

Capital Europea de la Cultura Gastronómica

© Colección. Museo Nacional Thyssen-Bornemisza

eBook
GASTRONOMÍA de PELÍCULA
Entre fogones y fotogramas:
La magia de la Gastronomía y el Cine
Carlos Ruiz del Castillo Pérez de Arenaza

Armonía de la gastronomía con las Bellas Artes

Durante el 2024 y 2025, Madrid celebra que es la Capital Europea de la Cultura Gastronómica. Se trata de un reconocimiento que otorga la **Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía (ECNG)**, una organización con sede en Lisboa, creada por impulso de las Academias de Gastronomía de España, Suecia, Polonia y Portugal, y que engloba, además, a instituciones educativas, centros científicos y culturales, que se han sumado, especialmente, a la Capitalidad de Madrid.

Una de las aristas más interesantes del proyecto es la **puesta en valor de la creatividad en la gastronomía y de la relación entre el arte culinario y otras Bellas Artes**. En concreto, **se han seleccionado cuatro, las artes plásticas:** ls **pintura**, la **música**, el **flamenco** y el **cine**. La idea es encontrar la **armonía entre esas manifestaciones culturales y la gastronomía**, incluso, sirviendo de inspiración para crear nuevas obras.

Doña Isabel Díaz Ayuso, presidenta de la Comunidad de Madrid, y Mariano de Paco, consejero de Cultura, Turismo y Deporte.con Rafael Ansón, co-presidente de la ECNG, en el acto presentación oficial del evento. (FOTO: Rafael Ansón publicada en EL CONFIDENCIAL)

D. Rafael Ansón, co-presidente de la ECNG, es el lider del proyecto y apunta que el **principal objetivo de la ECNG es la defensa y promoción de la gastronomía en el contexto del siglo XXI**, particularmente en los países europeos que forman parte de la Unión Europea, abarcando sus aspectos históricos, culturales, científicos y nutricionales.

Armonía con las artes plásticas

En el caso de las artes plásticas, es decir, la **pintura**, la Comunidad Europea de la Nueva Gastronomía ha llegado a un **acuerdo con el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza,** una de las grandes pinacotecas de Madrid, y con su director, Evelio Acevedo.

El equipo de coordinación del proyecto por parte del Museo ya **ha elegido 10 cuadros, 10 obras maestras de artistas europeos**. Posteriormente, **10 importantes chefs elaborarán una receta a partir de una de las pinturas** (bien inspirándose en ella, o bien reinterpretándola).

THYSSEN-BORNEMISZA

MUSEO NACIONAL

Obras musicales

En relación con la **música**, la **Fundación Excelentia** y su presidente, Javier Martí, están haciendo una selección de una decena de fragmentos musicales, de diversos compositores europeos, que servirán de base para que los chefs, al escuchar las melodías, preparen una receta.

El plato final se degustará con la música de fondo, logrando una armonía sin precedentes y una experiencia gastronómica de lo más completa.

FUNDACIÓN EXCELENTIA

THE WORLD LEADING MUSIC

El flamenco

Un tercer aspecto fundamental es el **flamenco**, una de las grandes aportaciones de España al mundo de la música y de las artes escénicas. Una manifestación cultural que forma parte de nuestro patrimonio inmaterial más preciado.

En este caso, la **selección de los 10 fragmentos los lleva a cabo *El Corral de la Morería*.** Un espacio único que no solo es el mejor tablao flamenco del mundo, según *The New York Times*, sino que, además, cuenta con un **restaurante con estrella Michelin** y una propuesta gastronómica delicada, acompañada de una fantástica selección de vinos generosos.

El acuerdo, suscrito con Juan Manuel del Rey y, por supuesto, con su madre, Blanca, permitirá disponer de una selección que abarque los diferentes ritmos y características del flamenco. Como en los casos anteriores, los chefs escucharán y verán las piezas, para crear un nuevo plato. Los estilos seleccionados para este proyecto son: **Seguirilla**, **Soleá**, **Bulería**, **Caña**, **Tangos**, **Alegrías**, **Fandangos**, **Guajira**, **Farruca** y **Taranto**.

Blanca del Rey con Rafael Ansón en el Corral de la Morería. (Foto: Rafael Ansón)

El cine y la gastronomía

Por último, se está trabajando en la posibilidad de establecer, también, la armonía entre la gastronomía y el "séptimo arte": el **cine**. En colaboración con el escritor, historiador y experto gastrónomo, **Carlos Ruiz del Castillo, autor del libro "Gastronomía de película"**, el proyecto consistiría en seleccionar aquellas obras cinematográficas que, por su contexto y sus aportaciones gastronómicas, puedan servir de base **para que los chefs preparen un plato con el nombre de la película**. El libro **"Gastronomía de película"**, de Carlos Ruiz del Castillo, es un anexo del diccionario ***"Gastronomía de la A a la Z"***, obra del mismo autor.

La gastronomía, entre las Bellas Artes

Esta unión con las Bellas Artes es una representación clara de esa **otra "Bella Arte" que es la gastronomía del siglo XXI**, y que ha logrado su mejor expresión en la "cocina de la libertad", en la cocina creativa o de autor.

Porque **los grandes chefs son estupendos artistas** que han generado, y **generan, obras maestras** de incalculable valor para la historia de la humanidad.

D. Rafael Ansón Oliart

FILMOGRAFIA

Propuesta de Selección Gastronómica

Fichas Filmográficas

Propuesta de Selecció Filmografía "Gastronomía de película"

Entre las más de 300 películas del libro, se ha hecho una selección de 35, que tienen que ver con Europa o son muy representativas. Se ha procurado que haya de distintos países, géneros y épocas, desde el cine mudo hasta 2023.

Dentro de estos 35 films se ha realizado una segunda selección de 10 peliculas definitivas que forman nuestra propuesta de SELECCIÓN GASTRONÓMICA

Además, se han marcado 10 películas más como suplentes, pues también las consideramos muy adecuadas.

Cuando no es obvio, se indica la razón de la selección de las películas, así como de las recetas propuestas, que en algunos casos son varias.

Leyenda de abreviaturas

C: Comentario

E: Elaboración Gastronómica propuesta.

Autor: Carlos Ruiz del Castillo

Propuesta de 10 PELÍCULAS Gastronomía

05 - *Babettes gaestebud (El festín de Babette).*
Dinamarca, 1987. D: Gabriel Alex.
E: Cailles sarcophague. Codornices rellenas con trufa negra y salsa de vino.

06 - *Bon appétit.*
España-Alemania-Suiza-Italia, 2010. D: David Pinillos.
E: Espaguetis a la naranja con un toque de menta.

08 - *Como agua para chocolate.*

México, 1992. D: Alfonso Arau.
C: Aunque es una película mexicana, forma parte del legado cultural de España en América. Por otro lado, Codornices con salsa de pétalos de rosa es una elaboración que se hacía en Al-Andalus. Se trata de un plato anterior a Jesucristo, que ya preparaban los antiguos persas, trayéndolo a España los árabes..
E¹: Codornices con salsa de pétalos de rosa. Forma parte del legado gastronómico andalusí.
E²: Chiles en nogada. Es el plato nacional mexicano que procede de las monjas agustinas del convento de Santa Clara.
SECUENCIAS: 1. Nacimiento de Tita. / 2. Codornices con pétalos de rosas.

10 - *Le déjeuner sur l'herbe (Comida en la hierba).*

Francia, 1959. D: Jean Renoir.
C: Las SECUENCIAS son continuos homenajes a las artes del final del siglo XIX, desde los comienzos delcine (Salida de los obreros de la fábrica, Hnos. Lumière, 1895) a los cuadros de pintores impresionistas como el propio padre del director, Pierre-Auguste Renoir, las comidas campestres de Manet (de donde surge el propio título de la película), o incluso esas espigas moviéndose por el terrible viento recuerdan a los jardines de Monet o el Trigal con cuervos de Van Gogh.
E¹: Terrina de paté de campaña. Que toman en la comida campestre.
E²: Cassoulet. Plato popular al que invita al Dr Alesis, cuando se enamora de la campesina, en la casa de esta.

11 - *Délicieux (Delicioso).*
Francia-Bélgica, 2021. D: Eric Besnard
E: Timbal de patata con trufa: Es el pincho que hace el cocinero Mancerón y por el que es despedido por el duque de Chamfort.

16 - *Il Gattopardo (El gatopardo).*
Italia, Titanus, 1963. D: Luchino Visconti.
E¹: *Timballo di maccheroni.* Elaboración Es uno de los platos que se sirven en el banquete que da el príncipe de Salina. Se trata de una especie de empanada de masa quebrada, con forma de timbal, rellana de pasta previamente cocida.
E²: Langosta en salsa. Es otro de los platos que se sirven en el banquete..
E³: *Sarde a beccafico:* Elaboración tradicional siciliana consistente en sardinas rellenas que, una vez limpias y abiertas en mariposa, se rellenan de una farsa de pan rallado frito, pasas, piñones, cebolla, ajo, perejil, pimienta..., tras lo cual se enrollan, dejando la cola hacia arriba, y se someten a un horneado, normalmente espolvoreadas por encima con parte de la misma farsa y pan rallado. Existen muchas variaciones, como añadir a la farsa anchoas en salazón, troceadas o hierbabuena. Los beccafichi formaban parte de los antipasti en los banquetes de la aristocracia siciliana; se rellenaban de las vísceras, queso, piñones y otros ingredientes y se servían con las plumas de la cola sin quitar. Las clases populares, que no tenían acceso a estas aves, hicieron una elaboración inspirada en los beccafichi, con los ingredientes que tenían a mano, en la que las colas de las sardinas apuntando hacia arriba recordaban a las plumas de las currucas.
SECUENCIA: Banquete.

21 - Marcelino, pan y vino.

España (Paco Film-Chamartín), 1955. D: Ladislao Vajda.
E: Torrijas al vino tinto.
SECUENCIA: Tienes cara de hambre.

22 - La grande bouffe (La gran comilona).

Francia-Italia, Films 66-Capitolina Produzione Cinematografiche-Mara Films, 1973. D: Marco Ferreri.
E: Osobuco.

23 - Mujeres al borde de un ataque de nervios.

España, El Deseo, 1988.D: Pedro Almodóvar.
E: Gazpacho.
SECUENCIA: Gazpacho especial.

28 - Tristana.

España-Italia-Francia. Época Films-Talía Films-Selenia Cinematográfica-Les Films Corona, 1970. D: Luis Buñuel.
E: Migas manchegas. (Migas de Campanero)
SECUENCIA: "Migas de campanero".

10 PELÍCULAS en RESERVA

01 - Alcarrás.

04 - An (あん) (Una pastelería en Tokio).

09 - Cuscus bilburi / / La graine et le mulet .

17- The Gold Rush (La quimera del oro).

18/19 - Ivan Groznyy (Iván el Terrible) / Ivan Groznyy II (La conjura de los boyardos).

24 - Pan de limón con semillas de amapola.

26- Poulet au vinaigre (Pollo al vinagre).

27 - Ratatouille.

28 - Roma

30 - 3055, Jean Leon.

Índice general de 35 FILMS

01 - *Alcarrás.*
02 - *Amarcord.*
03 - *A mi me gusta.*
04 - *An ( ) (Una pastelería en Tokio).*
05 - *Babettes gaestebud (El festín de Babette).*
06 - *Bon appétit.*
07 - *Comme un chef. (El Chef, la receta de la felicidad),*
08 - *Como agua para chocolate.*
09 - *Cuscus bilburi / / La graine et le mulet .*
10 - *Le déjeuner sur l'herbe (Comida en la hierba).*
11 - *Délicieux (Delicioso).*
12 - *Dough (La mejor receta).*
13 - *Druk (Another Round) (Otra ronda).*
14 - *Estómago (Estómago).*
15 - *Fuera de carta*
16 - *Il Gattopardo (El gatopardo).*
17 - *The Gold Rush (La quimera del oro).*
18 - *Ivan Groznyy (Iván el Terrible).*
19 - *Ivan Groznyy II (Iván el Terrible II: La conjura de los boyardos).*
20- *Julie & Julia.*
21- *Marcelino, pan y vino.*
22- *La grande bouffe (La gran comilona).*
23- *Mujeres al borde de un ataque de nervios.*
24- *Pan de limón con semillas de amapola.*
25- *La Passion de Dodin Bouffant (A fuego lento).*
26- *Poulet au vinaigre (Pollo al vinagre).*
27- *Ratatouille.*
28 - *Roma*
29- *Les saveurs du Palais (La cocinera del presidente)*
30 - *Tendre et saignant (En su punto)*
31- *Tristana.*
32 - *Umami (El sabor de las cosas simples).*

Documentales

33 - *3055, Jean Leon.*
34 - *El Bulli: Cooking in progress.*
35 - *Las catedrales del vino.*

01 - Alcarrás.

España-Italia, Avalon PC-Elastica Films-Vilaüt Films-Kino Prod-Movistar Plus-RTVE-TV3., 2022

D: Carla Simón. G: Carla Simón, Arnau Vilaró. F: Daniela Cajías. Ms: Andrea Koch.Mn: Ana Pfaff. 110'.
I: Jordi Pujol Dolcet, Anna Otín, Xenia Roset, Albert Bosch, Ainet Jounou.

S: Documental dramatizado situado en Alcarràs, un pequeño pueblo leridano en el que la familia Solé se dedica al cultivo de melocotones, pero cada vez el cultivo es menos rentable. Es una actividad de generaciones en la que trabajaba el abuelo, Rogelio que ve con desesperación el final de la actividad ya que sus vecinos están cambiando los árboles por placas solares

E: Melocotón Melba o *"pêche Melba".* Lo inventó Auguste Escoffier y es un postre de melocotón almibarado, helado de vainilla y frambuesas que nació en el hotel Savoy de Londres en 1894 en honor de la cantante australiana de ópera Nellie Melba, nombre artístico de Helen Porte Michel, que adoptó el nombre *Melba* en recuerdo de su ciudad natal, Melbourne.

Ver SECUENCIA

02 - Amarcord.

Italia-Francia, FC Producioni-PECF,1973.
D: Federico Fellini. G: Federico Fellini, Tonino Guerra. F: Giuseppe Rotunno.
Ms: Nino Rota. Mn: Ruggero Mastoianni. 127'.
I: Pupella Maggio, Armando Brancia, Magali Noël, Ciccio Ingrasia, Nando Orfei.

S: Sátira costumbrista, durante el fascismo de los años 1930, de la vida cotidiana en Borgo, una ciudad ficticia del el norte de Italia, pero inspirada en Rímini, ciudad natal de Fellini y por tanto con una nostálgica mirada a sus recuerdos de infancia.

03 - A mi me gusta.

Francia, Les Films Balenciaga-M6 Films-PolyGram Audiovisuel 1998.

D: Ralph Kinnard. G: rosa Clemente. F: Alfredo Cova. Ms: Eduardo Marturet Mn: Jonathan Hobbs Hernández. 87'.
I: Mónica Pasqualotto, Jonathan Ashford, Diana Aboujian, María A. Ardila.

S: Margarita García viaja de su ciudad, Caracas, a Londres con el sueño de convertirse en una gran chef, pero debe regresar antes de conseguir su propósito. El destino hace que Paul Welsare, un reconocido chef británico vaya a Caracas. Ella busca la oportunidad, pero entre ambos surge una historia de amor.

04 - An (あん) *(Una pastelería en Tokio).*

Japón-Francia-Alemania, TV Globo-Comme des Cinemas-Nagoya Broadcasting Network-Twenty Twenty Vision Filmproduktion-ZDF/Arte-MAM-Aeon Entertainment-Asahi Shimbun, 2015.
D: Naomi Kawase G: Naomi Kawase sobre la novela de Tetsuya Akikawa Les Délices de Tokyo (Ed. francesa, 2013) F: Shigeki Akiyama Ms: David Hadjadj Mn: Tina Baz. 113'.
I: Kirin Kiki, Masatoshi Nagase, Etsuko Ichihara, Miyoko Asada, Miki Mizuno.

S: Relación entre Sentaro, propietario de una pequeña pastelería en Tokio en la que sirve doroyakis, y una anciana a la que el contrata sin mucho entusiasmo. La receta que tiene la anciana del An (pasta dulce de azukis anko que se utiliza para rellenar) hace que el negocio vaya a mejor.

C: Se incluye por ser una producción Japón-Francia-Alemania.

E: Doroyakis rellenos de an

05 - *Babettes gaestebud* (El festín de Babette).

Dinamarca, Nordisk Film, 1987.
D: Gabriel Alex. G: Gabriel Axel, Karen Blixen basada en el capítulo homónimo del libro de esta última, Anecdotes of Destinity (1958). F: Henning Kristiansen. Ms: Per Nørgård Mn: Finn Henriksen 102´.
I: Stéphane Audran, Birgitte Federspiel. Jean-Philipe Lafont, Bodil Kjer, Jarl Kulle.

S: En una remota aldea de la Dinamarca luterana y sombría del siglo XIX (en el libro se sitúa en Noruega), dos hermanas solteras, ya ancianas, recuerdan el rígido y puritano ambiente en el que fueron educadas, que les impidió ser lo felices que podrían haber sido. Babette, una católica, jovial y alegre que viene de Paris, irrumpirá en sus vidas, y poco a poco las llenará de alegría. A Babette, que es muy bien acogida, le tocará la lotería, por lo que ve la ocasión para celebrar un banquete por todo lo alto, de cocina francesa, con los mejores vinos y productos traídos de Francia. Esto supone un choque en la en la oscura sociedad del lugar, que no se permite el disfrute con lo terrenal, pero que poco a poco irá sucumbiendo a los suculentos placeres de la comida.

E: Cailles sarcophague. Codornices rellenas con trufa negra y salsa de vino.

06 - Bon appétit.

España-Alemania-Suiza-Italia, Pedro Uriol, 2010.
D: David Pinillos. G: Paco Cabezas, Juan Carlos Rubio, David Pinillos.
F: Aitor Mantxola. Ms: Marcel Vaid Mn: F. Franco. 90'.
I: Unax Ugalde, Nora Tschirner, Guilio Berruti, Elena Irureta, Xenia Tostado

S: Daniel, un cocinero español, consigue una plaza en el pretigioso restaurante de Thomas Wackerle en Zurich. Allí deberá enfrentar su pasión por la cocina con una relación que quiere comenzar con Hanna, la sumiller del restaurante.

E: Espaguetis a la naranja con un toque de menta.

07 - Comme un chef. (El Chef, la receta de la felicidad),

Francia-España, Gaumont, 2012.
D: Daniel Cohen. G: Daniel Cohen. F: Robert Fraisse Ms: Nicola Piovani.
Mn: G. Rétif, Héléna Retif, Magalie Thuillier, Magalie Magnan y Elodie Mittet. 85'.
I: Jean Reno, Michaël Youn, Raphaëlle Agogué, Julien Boisselier, Salomé Stévenin.

S: Jacky es un cocinero aficionado cuyo sueño es montar un restaurante. Obligado por la necesidad familiar trabaja de todo lo que encuentra, pero siempre busca el modo de ayudar en alguna cocina con sus geniales recetas. Un día se convierte en ayudante de Lagarde, un afamado cocinero con estrellas Michelín, que pasa por un mal momento personal y cuyo puesto corre peligro, ya que los propietarios quieren una modernización de la que él no es capaz.

SECUENCIAS

"Nacimiento de Tita"".

" Codornices con pétalos de rosas".

08 - Como agua para chocolate.

México, Arau Films Internac-INCINE, 1992.
D: Alfonso Arau. G: Laura Esquivel basada en su propia novela homónima de 1989. F Emmanuel Lubezki Steven Bernstein Ms: Leo Brouwer Annette Fradera
Mn: Carlos Bolado Francisco Chiu. 143'.
I: Regina Torné, Marco Leonardi, Lumi Cavazos, Ada Carrasco, Mario Iván Martínez.

S: Alegoría mágico realista en la que la cocina tradicional mexicana y los sentimientos y emociones de Tita, plasmados en sus elaboraciones culinarias, constituyen el hilo conductor de una trama, en la que Tita, como hija menor debe quedarse a cuidar a su madre hasta la muerte, renunciando a su amor con Pedro.

C: Aunque es una película mexicana, forma parte del legado cultural de España en América. Por otro lado, Codornices con salsa de pétalos de rosa es una elaboración que se hacía en Al-Andalus. Se trata de un plato anterior a Jesucristo, que ya preparaban los antiguos persas, trayéndolo a España los árabes..
E¹: Codornices con salsa de pétalos de rosa. Forma parte del legado gastronómico andalusí.
E²: Chiles en nogada. Es el plato nacional mexicano que procede de las monjas agustinas del convento de Santa Clara.

09 - Cuscus bilburi / La graine et le mulet .

[España]) (Cous cous, la gran cena [Argentina]). Francia-Túnez, Pathé Renn Prod-Hirsch-France 2 Cinéma, 2007. El título original en árabe significa cuscús con salmonete, mientras, el francés: el grano y la mula.
D: Abdel Kechiche G: Abdel Kechiche y Ghalia Lacroix F: Lubomir Bakchev.
Mn: Ghalia Lacroix, Camille Toubkis. 151'.
I: Habib Boufares, Hafsia Herzi, Bouraouïa Marzouk Sabrina Ouazani, Olivier Loustau.

S: Slimane Beiji, un sexagenario de origen norteafricano, cabeza de familia divorciado que trabaja en los astilleros de Sète, ciudad portuaria del sur de Francia, es despedido, lo que le lleva a una situación complicada en la que valora volverse a su país. Finalmente decide abrir un restaurante de cuscús en un viejo barco abandonado, para lo que deberá luchar contra la burocracia francesa, en el que su exmujer trabajaría como cocinera, para resolver su situación laboral y dar a su familia un proyecto común que contribuya a unirla

C: Parece interesante por hablar de la influencia cultural que supone la migración en Europa.
E¹: Cuscús. El título de la película en árabe significa Cuscús con salmonete. El cuscús es el plato más representativo de la cultura magrebí. Según el que fuera presidente de Túnez, Habib Bourghiba, decía que el Magreb acababa donde acababa el cuscús.
E²: Tayín Es otra alternativa como un plato muy representativo de la cultura magrebí.

10 - Le déjeuner sur l'herbe (Comida en la hierba).

Francia, Compagnie Jean Renoir-Pathé Consortium Cinéma, 1959.
D: Jean Renoir. G: Jean Renoir. F: Georges Leclerc. Ms: Joseph Kosma. 91'.
I: Paul Meurisse, Catherine Rouvel, Charles Blavette, André Brunot, Régine Blaess.

S: Etienne Alesis es un frio científico que considera que la inseminación artificial sustituyendo a la pasión del amor, es la mejor solución para arreglar la sociedad. Nénette, una campesina que ve el proyecto en la TV y quiere ser madre, pero considera que todos los hombres son unos vagos, se pone en contacto con el profesor Alexix para someterse al tratamiento. Por otro lado, en un proyecto de constitución de los Estados Unidos de Europa apoyado por la condesa Marie-Charlotte, Etienne es candidato a la presidencia, lo que hará que selle su compromiso con la condesa; para lo que celebrarán una bucólica comida en la campiña provenzal. Todo el picnic trascurre con normalidad hasta que un pastor toca una flauta en el templo de Diana, momento en el que se levanta un viento terrible que hace perder la compostura a los invitados, y pone todo patas arriba, incluso al profesor, que es rescatado de un árbol por Nénette. Ambos caerán en el campamento de unos trabajadores, que celebran una comida cerca de ahí, junto al rio. Con el buen ambiente y unos simples bocadillos se producirá un acercamiento entre ambos.

C:. Las SECUENCIAS son continuos homenajes a las artes del final del siglo XIX, desde los comienzos del cine (Salida de los obreros de la fábrica, Hnos. Lumière, 1895) a los cuadros de pintores impresionistas como el propio padre del director, Pierre-Auguste Renoir, las comidas campestres de Manet (de donde surge el propio título de la película), o incluso esas espigas moviéndose por el terrible viento recuerdan a los jardines de Monet o el Trigal con cuervos de Van Gogh.

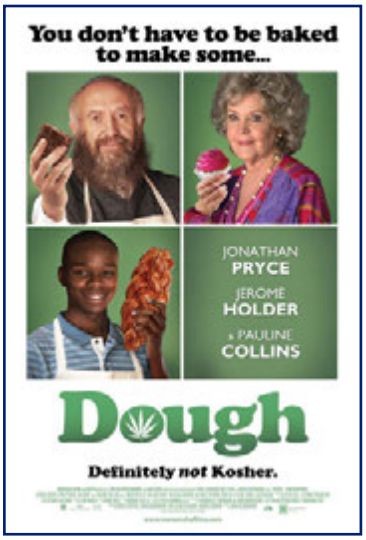
E¹: Terrina de paté de campaña. Que toman en la comida campestre.
E²: Cassoulet. Plato popular al que invita al Dr Alesis, cuando se enamora de la campesina, en la casa de esta.

11 - *Délicieux* (Delicioso).

Francia-Bélgica, Nord-Ouest Films, SND Groupe M6, France 3 Cinéma, 2021.
D: Eric Besnard G: Eric Besnard, Nicolas Boukhrief. F: Jean-Marie Dreujou. Ms: Christophe Julien. 112'.
I: Grégory Gadebois, Isabelle Carré, Benjamin Lavernhe, Guillaume de Tonquedec, Christian Bouillette.

S: En la Francia de finales del s XVIII, en los albores de la Revolución Francesa, el gran cocinero Manceron es despedido por el duque de Chamfort, para quien trabajaba, por haber hecho un pincho de patata con trufa, llamado delicioso, ya que lo que está debajo de la tierra es comida impura para los cerdos. Manceron, junto con su hijo y ayudante, vuelve a su casa, donde sobrevive con su pequeño huerto. Louise se presenta un día, como una dama cortesana al servicio de los aristócratas, con la intención de ser su aprendiz. En un principio el se niega, pero ante la insistencia de la mujer accede y convierte su casa en una casa de postas donde los comensales salen satisfechos. Entonces recibe la visita del jefe de la casa del duque quien le anuncia que el duque pasara a comer y que debe quedar satisfecho. Después de preparar todo admirablemente, ante el enfado de su hijo, que lo considera una humillación, el duque pasa sin siquiera detenerse en la casa de postas. Entonces Louis descubre su verdadera identidad como marquesa de La Varenne (ver Glosario La Varenne, cocinero), arruinada por la maldad del duque y que la verdadera razón de ir a su casa, era la de vengarse algún día del duque envenenándolo. Entonces deciden convertir el local en una posada moderna. Pero un día Louise se va a refugiar a un convento, ante el temor de encontrarse con el duque y perpetrar su asesinato. Sin embargo, Mancerón ideará un plan para atraer a Louise y consumar su venganza.

E: Timbal de patata con trufa. Es el pincho que hace el cocinero Mancerón y por el que es despedido por el duque de Chamfort.



12 - *Dough* (La mejor receta).

Reino Unido-Hungría., Docler Entertainment-Three Coloured Dog Films-Docler D Prod-Dough Film-Goldcrest Post Prod, London-Momoco/Maguffin-My Therapy-Origo Digital Film-Viva Films, 2015.
D: John Goldschmidt. G: Jonathan Benson, Jez Freedman. F: Peter Hannan. Ms: Lorne Balfe. 84'.
I: Jonathan Pryce, Philip Davis, Ian Hart, Malachi Kirby, Pauline Collins.
S: Un viejo judío lucha por mantener su panadería en Londres donde lucha por sobrevivir, con la competencia de un supermercado que no sólo le arrebata clientes sino a su único empleado. Entonces contrata a un migrante musulmán que trapichea con marihuana. Un día cae algo de esta droga en la masa del pan de forma accidental, que provoca un aumento exponencial de las ventas.

13 - *Druk* (Another Round) (Otra ronda).

Dinamarca. Zentropa, Film i Väst, Topkapi Films. 2020.
D: Thomas Vinterberg. G: Thomas Vinterberg, Tobias Lindholm. F: Fotografía. Ms: Janus Billeskov Jansen. Mn: Anne Østerud, Janus Billeskov Jansen. 116'.
I: Mads Mikkelsen, Thomas Bo Larsen, Magnus Millang, Lars Ranthe.

S: Cuatro profesores de instituto se embarcan en un experimento sociológico en el que cada uno de ellos deberá mantener la tasa de alcohol en su cuerpo al mismo nivel, durante su vida diaria, intentando demostrar de esa manera que pueden mejorar en todos los aspectos de su vida.

14 - *Estómago* (Estómago).

Brasil-Italia, Zencrane Filmes-Indiana Prod., 2007.
D: Marcos Jorge. G: Fabrizio Donvito, Cláudia da Natividade, Marcos Jorge, Lusa Silvestre F: Toca Seabra Ms: Giovanni Venosta Mn: Luca Alverdi. 113'.
I: João Miguel, Fabiula Nascimento, Babu Santana, Carlo Briani Zeca Cenovicz.

S: Este relato sobre el poder, el amor y la supervivencia, en el que la gastronomía es el nexo, cuenta la historia de Raimundo Nonato, un hombre de campo, sencillo e inocente, que llega a la ciudad donde comienza a trabajar en un bar, tan sólo por cama y comida, viviendo en condiciones infrahumanas. Allí descubrirá su talento innato para la cocina, hasta el punto de que un día un cliente lo contrata como cocinero para su restaurante, cambiando radicalmente su vida. Allí conocerá a una prostituta con la que intercambia sexo por comida, y por cuya causa acabará asesinando. Ello le lleva a la cárcel, donde sus dotes de cocinero le valdrán para ganarse respeto, hasta que acaba envenenando al líder de los presos con la intención de ocupar su puesto.

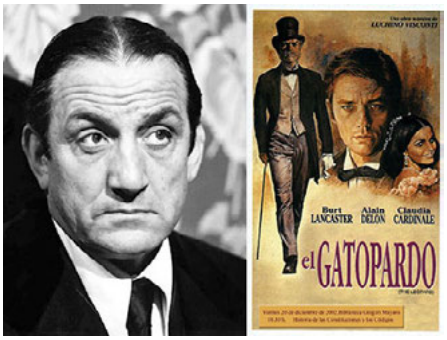
15 - Fuera de carta (Fuera de menú [Colombia])

España, Canguro Prod-Antena 3 Films, 2008.

D: Ridley Scott G: Nacho G. Velilla, Oriol Capel, Antonio Sánchez, David Sánchez. F: David Omedes. Ms: Juanjo Javierre. Mn: Ángel Hernández-Zoido. 111'.
I: Javier Cámara, Lola Dueñas, Fernando Tejero, Chus Lampreave, Benjamín Vicuña

S: Maxi es el propietario y cocinero de Xandarela, un restaurante de moda en el barrio madrileño de Chueca. Él abandonó a su mujer y sus hijos cuando confesó su homosexualidad. Al fallecer la exmujer, debe hacerse cargo de sus hijos, lo que deberá compaginar con el restaurante y la relación de pareja con un futbolista argentino que ha aparecido en su vida.

16 - Il Gattopardo (El gatopardo).



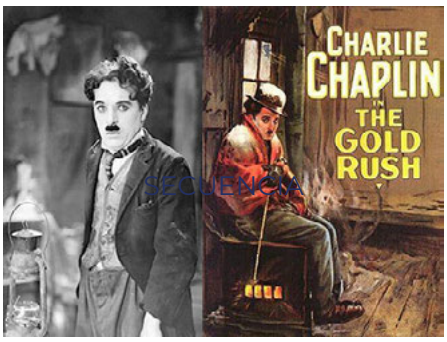
Ver SECUENCIA

Italia, Titanus, 1963.
D: Luchino Visconti. G: Pasquale Festa Campanile, L. Visconti, Enrico Medioli, Massimo Franciosa, Suso Cecchi d'Amico, sobre la novela homónima de Giuseppe Tomasi di Lampedusa (Póstuma, 1958) F: Giuseppe Rotunno. Ms: Nino Rota. Mn: Mario Serandrei. 205'.
I: Burt Lancaster, Alain Delon, Claudia Cardinale, Serge Reggiani, Mario Girotti.

S: Cuando Garibaldi invade Sicilia en la época de la reunificación italiana, don Fabrizio, Príncipe de Salina, debe dejar Palermo y buscar refugio en su villa de campo para alejarse de los disturbios. Allí habrá una permanente confrontación de dos mundoS: el de la aristocracia tradicional que representa el príncipe y el de la nueva Italia liberal que encarna el oportunista sobrino Tancredi, quien debería casarse con su prima, pero elige como compañera de vida a Angelica, una plebeya hija del alcalde.

E¹: Timballo di maccheroni. Es uno de los platos que se sirven en el banquete que da el príncipe de Salina. Se trata de una especie de empanada de masa quebrada, con forma de timbal, rellana de pasta previamente cocida.
E²: Langosta en salsa. Es otro de los platos que se sirven en el banquete.
E³: Sarde a beccafico: Elaboración tradicional siciliana consistente en sardinas rellenas que, una vez limpias y abiertas en mariposa, se rellenan de una farsa de pan rallado frito, pasas, piñones, cebolla, ajo, perejil, pimienta..., tras lo cual se enrollan, dejando la cola hacia arriba, y se someten a un horneado, normalmente espolvoreadas por encima con parte de la misma farsa y pan rallado. Existen muchas variaciones, como añadir a la farsa anchoas en salazón, troceadas o hierbabuena. Los beccafichi formaban parte de los antipasti en los banquetes de la aristocracia siciliana; se rellenaban de las vísceras, queso, piñones y otros ingredientes y se servían con las plumas de la cola sin quitar. Las clases populares, que no tenían acceso a estas aves, hicieron una elaboración inspirada en los beccafichi, con los ingredientes que tenían a mano, en la que las colas de las sardinas apuntando hacia arriba recordaban a las plumas de las currucas.

17 - *The Gold Rush* (La quimera del oro).



EE. UU., United Artist-Charles Chaplin Prod., 1925.
D: Charles Chaplin. G: Charles Chaplin. F: Roland Totheroh.
Ms: Carli Elinor, Charles Chaplin, Meridith Wilson. Mn: Charles Chaplin. 95'.
I: Charles Chaplin, Mack Swain, Georgia Hale, Tom Murray, Malcom Wait.
S: En plena fiebre del oro, Charlot va a Alaska en busca de fortuna. En medio de una tormenta encuentra un refugio, donde encuentra un criminal. Echado el criminal comparte la cabaña con otra persona; ambos pasarán hambre y deberán buscar alimento.

E¹: Espaguetis con salsa negra de chipirones.
E²: Trampantojo con forma de bota.

18 - *Ivan Groznyy* (Iván el Terrible).

Ver SECUENCIA

Unión Soviética (URSS), Mosfilm, 1945.
D: Serguéi Eisenstein. G: Serguéi Eisenstein. F: Eduard Tisse, Andrei Moskvin.
Ms: Serguéi Prokófiev. Mn: Serguéi Eisenstein. 103'.
I: Nikolay Cherkasov, Pavel Kadochnikov, Vsévolod Pudovkin, Sergei Stolyarov, Semyon Timoshenko.

S: Film histórico sobre el personaje de Iván IV, primer zar de Rusia quien, tras ser coronado en 1547 cuando solo contaba con 17 años, en su plan de unificar y expandir Rusia, tuvo que luchar contra los enemigos internos, entre los que estaban los boyardos, la poderosa aristocracia feudal. Fue creador de los oprichmina, una guardia personal de élite que le ayudó a cumplir sus objetivos y apagar rebeliones, consiguiendo la pacificación de Rusia.
Aunque groznyy fue traducido como el terrible, en realidad debería de traducirse por el formidable, el que impresiona o en todo caso el temido.

COMENTARIO: La escena del banquete de la primera parte con los boyardos es muy coreográfica muy onírica con grandes fuentes con formas de cisnes. El banquete de la segunda parte no tiene comida, solo la danza de la guardia personal de élite, los oprichmina, pero es la única escena de la película rodada en color (Agfacolor)

E: Kulibiac de salmón.

19- *Ivan Groznyy II* (Iván el Terrible II: La conjura de los boyardos).

Ver SECUENCIA

Unión Soviética (URSS), Mosfilm, 1945.
D: Serguéi Eisenstein. G: Serguéi Eisenstein. F: Andrei Moskvin, Eduard Tisse.
Ms: Serguéi Prokófiev. Mn: Serguéi Eisenstein. 88'.
I: Nikolay Cherkasov, P. Kadochnikov, Vsévolod Pudovkin, S.Stolyarov, Semyon Timoshenko.

S: Segunda entrega sobre la vida de Iván IV de Rusia. La película está rodada en blanco y negro, sin embargo, la escena final del banquete con el baile de los oprichmina e intento de asesinato de Ivan, están rodadas en color. La película molestó bastante a Stalin, que al parecer se vio reflejado en ella, por lo que la película no se estrenó hasta 1958, cinco años después de la muerte de Stalin y diez después de la muerte de Eisenstein.

20- *Julie & Julia.*

EE. UU., Columbia Pictures, 2009.
D: Nora Ephron. G: Nora Ephron sobre la autobiografía postuma de Julia Child, compilada por ella misma y Alex Prud'.homme, My Life in France (2006), y el libro de Julie Powell, Julie & Julia: 365 Days, 524 Recipes, 1 Tiny Apartment Kitchen (2005). F: Stephen Goldblatt. Ms: Alexandre Desplat Mn: Richard Marks. 123'.
I: Meryl Streep, Amy Adams, Stanley Tucci, Chris Messina.

S: La película narra dos historias entremezcladas, la protagonizada por Julie Powell, quien en 2002 se propuso hacer todas las recetas del libro que Julia Child (véase) Mastering the Art of French Cooking (1961), y la de la propia Julia Child, desde que vivió en Paris, hasta que fue capaz de cambiar la forma de cocinar en los EE. UU.

21- *Marcelino, pan y vino.*

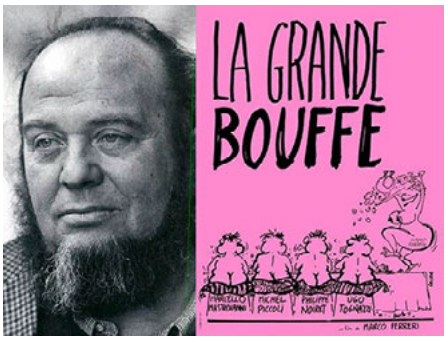
SECUENCIA

España (Paco Film-Chamartín), 1955.
D: Ladislao Vajda. G: Ladislao Vajda, José María Sánchez Silva sobre novela homónima de este último (1953). F: Enrique Guerner Ms: Pablo Sorozábal. Mn: Julio Peña 90'.
I: Pablito Calvo, Rafael Rivelles, Antonio Vico, Juan Calvo, Juanjo Menéndez.

S: A principios del siglo XIX, tras la guerra de la Independencia, un bebé es abandonado en la puerta de un convento de frailes franciscanos. Tras intentar encontrar una familia que lo acogiese y no conseguirlo, Marcelino, que es como lo han llamado los frailes va creciendo feliz, pero echando de menos a su madre. En el desván hay una imagen de un Cristo crucificado que Marcelino visita. Habla con él y se apiada de Él, al verlo muy delgado, por lo que le sube pan y vino, que quita a los frailes, que echan en falta estos víveres por lo que un día le siguen.
Sobre la obra se han hecho multitud de nuevas versiones y adaptaciones, tanto en la pantalla grande, como en series o telenovelas para la televisión.

E: Torrijas al vino tinto.

22- *La grande bouffe (La gran comilona).*



Francia-Italia, Films 66-Capitolina Produzione Cinematografiche-Mara Films, 1973.
D: Marco Ferreri. G: Rafael Azcona, Marco Ferreri, Francis Blanche (diálogo)
F: Mario Vulpiani Ms: Philippe Sarde Mn: Claudine Merlin. 130'.
I: Marcello MastroiannI, Michel Piccoli, Michel Philippe Noiret, Ugo Tognazzi, Andréa Ferréol.

S: Marcello, piloto de aviación y adicto al sexo; Philippe, magistrado; Ugo, cocinero, y Miche, productor audiovisual, son cuatro amigos que, hastiados de su propia existencia elaboran un macabro plan: preparar una gran comilona en la antigua casa del poeta Boileau, una barroca mansión parisina para gozar de la comida sin límites, hasta el punto de morir. Ya en la mansión, reciben la visita de un grupo de escolares, que quiere conocer la casa del poeta, acompañados por su maestra, Andréa, quien se unirá a la fiesta para disfrutar de la comida. También se unen otras tres prostitutas, invitadas por Marcello, para añadir la lujuria a la gula en lo que sería su última comilona.

E: Osobuco.

23- *Mujeres al borde de un ataque de nervios.*

SECUENCIA

España, El Deseo, 1988.
D: Pedro Almodóvar. G: Pedro Almodóvar F: José Luis Alcaine.
Ms: Bernardo Bonezzi. Mn: José Salcedo. 88'.
I: Carmen Maura, Antonio Banderas, Julieta Serrano, María Barranco. Rossy de Palma, Chus Lampreave, Kiti Mánver.

S: Pepa e Iván trabajan doblando películas. Un día Iván, que es un mujeriego, la abandona con una simple nota. Pepa decide alquilar la casa y mientras espera va llegando a su casa personajes muy variopintos de los que aprenderá mucho.

E: Gazpacho.

24- *Pan de limón con semillas de amapola.*

España-Luxemburgo, Castelao Prod-Deal Prod-RTVE-Movistar Plus+-TV3-Luxemburg Film Fund., 2021.
D: Benito Zambrano. G: Benito Zambrano sobre la novela homónima de Cristina Campos (2021). F: Marc Gómez del Moral. Mn: Teresa Font. 121'.
I: Elia Galera, Eva Martín, Mariona Pagès, Marilu Marini, Tommy Schlesser.

S: Marina, una médica ginecóloga que trabaja para una ONG, viajando por el mundo viaje a Valldemosa (Mallorca) con motivo de vender una panadería que ha heredado, junto con su hermana, Anna, de una mujer a la que no conocen. Anna, de la que fue separada en la adolescencia, vive con su hija y un marido al que no ama. Marina se enfrenta a su cuñado y decide no vender, ya que siente la curiosidad por la identidad de la misteriosa mujer, continuando de momento con la actividad de la panadería. Paralelamente descubre que Anna tiene un cancer y por su parte quiere adoptar una niña, aunque sea sin su pareja, que no ya quiere ser padre.

E: Alguna elaboración de panadería u repostería.

25- *La Passion de Dodin Bouffant (A fuego lento).*

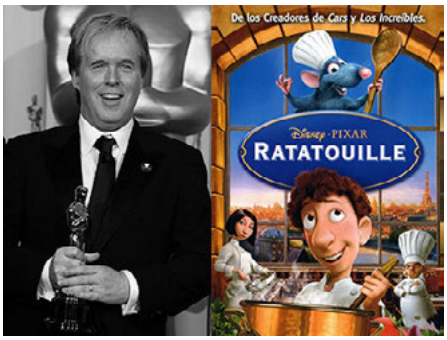
Francia, Curiosa Films-France 2 Cinema-Umedia-Gaumont Film Company, 2023.
D: Tran Anh Hung. G: Tran Anh Hung basado en la novela de Marcel Rouff La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet (1920). F: Jonathan Ricquebourg. Mn: Mario Battistel. 135'.
I: Juliette Binoche, Benoît Magimel, Jean-Marc Roulot, Emmanuel Salinger, Patrick D'.Assumçao.

S: Romance ambientado en el mundo de la gastronomía francesa de 1885, entre el personaje de Dodin Bouffant, gastrónomo de La vie et la passion de Dodin.Bouffant (Marcel Rouff, 1920) y Eugénie, la reputada cocinera que trabaja para él. Ambos son capaces de crear las más asombrosas elaboraciones.

26- *Poulet au vinaigre (Pollo al vinagre).*

Francia, MK2, 1985.
D: Claude Chabrol. G: Dominique Roulet, Claude Chabrol. F: Jean Rabier.
Ms: Matthieu Chabrol. Mn: Monique Fardoulis. 110'.
I: Jean Poiret, Stéphane Audran, Michel Bouquet, Jean Topart, Lucas Belvaux.
S: En un pueblo de la Normandía las fuerzas vivas: el notario, el médico y el carnicero quieren hacer un importante negocio inmobiliario para lo que necesitan comprar una última propiedad, que es la casa del cartero y su madre, quienes se niegan a vender porque saben el negocio de que se trata. un médico, un carnicero y un notario necesitan comprar la casa del cartero para cerrar un importante negocio inmobiliario. Habrá una serie de muertes, para lo que se desplazará hasta el pueblo el inspector Lavardin, al que no le importa mucho utilizar métodos ilegales con tal de descubrir la verdad.
→ *Ver:* SECUENCIA Pollo al vinagre (min 54-1:03).

E: Pollo al Vinagre de Jerez



SECUENCIA

27- *Ratatouille.*

EE. UU-Francia, Walt Disney Pictures-Pixar Animation Studios, 2007.
D: Brad Bird. G: Brad Bird, Mark Andrews, Jim Capobianco, Jan Pinkava F: Robert Anderson, Sharon Calahan Ms: Michael Giacchino Mn: Darren Holmes Stan Webb. 110'.
I: Alejandro Speitzer, Alan, Aarón Hernán, Mariana Levy, Gerardo Murguía.

S: Remy es una rata que sueña con convertirse en una gran cocinera. A través de las alcantarillas parisinas llega a un restaurante donde el gran chef Auguste Gusteau crea sus elaboraciones. Acabará convirtiéndose en una particular socia del cocinero, escondiéndose bajo su gorro, desde donde le da sus consejos.

E: *Ratatouille.*

28- *Roma*

Italia, Ultra Film, Les Productions Artistes Associés, 1972.
D: Federico Fellini. G: Federico Fellini, Bernardino Zapponi. F: Giuseppe Rotunno. Ms: Nino Rota. Mn: Ruggero Mastroianni.120'.
I: Peter Gonzales, Fiona Florence, Britta Barnes, Pia De Doses, Marne Maitland, Renato Giovannoli, Elisa Mainardi, Paule Raout, Galliano Sbarra, Paola Natale, Marcelle Ginette Bron, Mario Del Vago, Alfredo Adami, Stefano Mayore, Marcello Mastroianni.

S: Poco antes del comienzo de la Segunda Guerra Mundial, un joven que llega a la estación Termini rememora una serie de vivencias aparentemente inconexas, en las que se muestra la vida romana en toda su complejidad, desde los restaurantes callejeros y un paseo por los prostíbulos, a las clases de latín que recordaban a Cesar y Nerón, los atascos de tráfico, la vida familiar, la religión y los enfrentamientos con la policía.

E[1]: *Bucatini all'amatriciana.*
E[2]: *Suppli.* Elaboración de aprovechamiento típica de Roma consistente en unos bolones de arroz con un relleno de mozarella, rebozados y fritos en gran fritura.
E[3]: *Fetuccini alla carbonara.*

29- *Les saveurs du Palais* *(La cocinera del presidente).*

Francia, Armada Films-Vendôme Prod.-France 2 Cinema-Wild Bunch-TPS Star-Ciné+-FranceTV,-La Banque Postale Image-Canal+, 2012.
D: Christian Vincent. G: Etienne Comar, Christian Vincent, basado en la historia real de Canièle Amazet-Delpeuch. F: Laurent Dailland. Ms: Gabriel Yared. Mn: Mónica Coleman. 95'.
I: Catherine Frot, Jean d'.Ormesson, Hippolyte Girardot, Arthur Dupont, Jean-Marc Roulot.
S: Hortense Laboire es cocinera en una provincia francesa, cuando un día el presidente de la República, François Mitterrand, la pone al frente de la cocina del Palacio del Eliseo, donde se verá envuelta en una red de envidias y rencillas.

E: Tarta *Saint Honoré.*

30- Tendre et saignant (En su punto).

Francia, Bélgica, Les films du Cap, M&M Films, G. Films, Scope Pictures. 2020.
D: Christopher Thompson. G: Fabrice Roger-Lacan, Christopher Thompson.
F: Rémy Chevrin Ms: Arthur Simonini. Mn: Pauline Gaillard. 91'.
I: Geraldine Paihas, Arnaud Ducret, Alison Wheeler, Stéphane De Groodt, Jean-François Stévenin.

S: Charly es la editora de una revista de moda en Paris. El mismo día que es despedida, muere su padre, dueño de una carnicería artesanal de barrio llamada Fleury, en la que ella trabajaba de pequeña El encargado es Martial, un enamorado de su oficio. Ella quiere cerrar el negocio de forma inmediata, pero atendiendo a la petición de Martial y que están a punto de comenzar las Navidades, accede a esperar tres semanas. Una de las empleadas encuentra otro trabajo, por lo que Charly la sustituye.

31- Tristana.

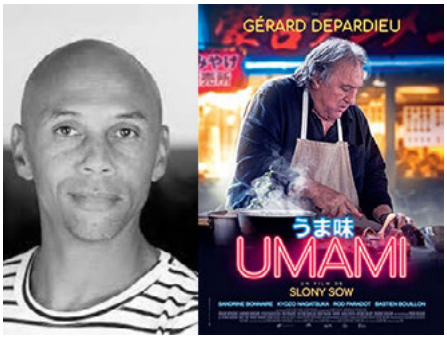
SECUENCIA

España-Italia-Francia. Época Films-Talía Films-Selenia Cinematográfica-Les Films Corona, 1970.
D: Luis Buñuel. G: Luis Buñuel, Julio Alejandro, sobre la novela homónima de Benito Pérez Galdós (1892). F: José Fernández Aguayo. Ms: Frédéric Chopin.
Mn: Pedro del Rey. 99'.
I: Catherine Deneuve, Fernando Rey, Franco Nero, Lola Gaos, Antonio Casas.

S: Don Lope, un donjuán ya anciano, que vive en Toledo y se hace cargo de Tristana, una joven de 19 años cuyos padres han muerto. El acaba convirtiéndola en su amante, pero ella se enamora de Horacio, un joven pintor. Esto provoca problemas, ya que don Lope le recuerda a Tristana que es a la vez su amante y su tutor, pudiendo cambiar de papel según le interese. Finalmente, Tristana se fuga con Horacio, pero este le abandona cuando le cortan la pierna con motivo de un tumor en la rodilla.

E: Migas manchegas ("Migas de Campanero")

32- Umami (El sabor de las cosas simples).



Francia, Slony Pictures-Nompareille Prod., 2022.
D: Slony Sow. G: Slony Sow. F: Denis Louis. Ms: Frederic Holyszewski. 99'.
I: Gérard Depardieu, Pierre Richard, Kyôzô Nagatsuka, Akira Emoto, Sandrine Bonnaire.

S: Tras una separación y una experiencia cercana a la muerte, Gabriel Carvin, el cocinero más reconocido de Francia, inicia un viaje, en gran medida espiritual, a Japón, en busca del sabor perfecto, con el que Tetsuichi Morita, un cocinero japonés de un modesto restaurante, le había vencido en 1978, cuatro décadas atrás, con un simple plato de ramen.meros observadores, con la instrucción expresa de no hablar ni interferir en las actividades de la cocina.

Documentales

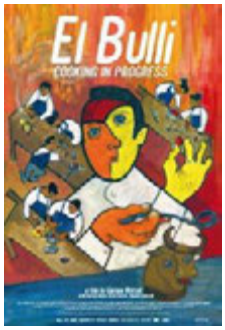
30- *3055, Jean Leon*.

España, Bausan Films, 2006.
D: Agustí Vila. G: Agustí Vila. F: Xavier Gil, David Omedes, D. Dussuel. Ms: Ian Briton. 93'. Documental.

S: Ángel Ceferino Carrión Madrazo es el nombre originario de un santanderino que a sus 19 años, a finales de los años 1940 emigró, primero a Francia, desde allí como polizón a Nueva York y más tarde a Holliwood con el sueño de convertirse en actor, lo que nunca consiguió. Sin embargo, se convirtió en el camarero de confianza de Frank Sinatra, dio de cenar a Marilyn en su último día, jugaba al tenis con Natalie Wood y Robert Wagner, adoptó el seudónimo por el que sería definitivamente conocido y fundó el mítico restaurante La Scala en Beverly Hills. Descontento con los vinos que servía en su restaurante, adquirió en España 150 hectáreas de viñedo en El Penedés, reemplazando las cepas por cabernet Sauvignon, merlot y chardonnay. El documental, a falta de imágenes suyas presenta testimonios de los personajes que trataron con él, como Paul Newman, Dennis Hopper, Angie Dickinson o R. Wagner.

C: Representa la influencia de la cultura europea en EE. UU. Jean Leon es el nombre que tomó el santanderino Ángel Ceferino Carrión Madrazo, que sus 19 años, a finales de los años 1940 emigró, primero a Francia, desde allí como polizón a Nueva York y más tarde a Hollywood con el sueño de convertirse en actor, lo que nunca consiguió. Sin embargo, se convirtió en el camarero de confianza de Frank Sinatra, dio de cenar a Marilyn en su último día, jugaba al tenis con Natalie Wood y Robert Wagner, quienes se prometieron en el mítico restaurante que fundó La Scala en Beverly Hills y especializado en comida mediterránea. Puede ser bueno que haya un documental, si no es este, puede ser el de *Las Catedrales del vino* o *El Bulli: Cooking in progress*.

E: Scala Chopped Salad (lechuga, salami, queso mozzarella, garbanzos marinados y el aderezo secreto de Leon). Era uno de los platos favoritos de Marilyn Monroe, Elizabeth Taylor, Debbie Reynolds, Warren Beatty o Loinardo DiCarpio. En el restaurante servía sobre todo comida italiana, por lo que cualquier plato de pasta también sería adecuado.



31- El Bulli: Cooking in progress.

Alemania, If… Productions, 2010.
D: Gereon Wetzel. G: Gereon Wetzel. F: Josef Mayerhofer. Ms: Stephan Diethelm. 108'. Documental.

S: Documental sobre la actividad de El Bulli, antes de su cierre el 30/07/2011. El director hace una inmersión durante tres meses en la vida y la actividad del restaurante, con Ferran Adriâ y su equipo.

32- Las catedrales del vino.

España, IDEM4-CEDECOM-Barton Films, 2009.
D: Eterio Ortega Santillana. G: Eterio Ortega Santillana. F: Daniel Salas.
Ms: Zacarias M. De la Riva. 82'. Documental.