



# MUGARITZ. SIN PAN NI POSTRE

DIRIGIDA POR PACO PLAZA



## Sinopsis

Cada año el equipo de Mugaritz trabaja a puerta cerrada para diseñar una propuesta gastronómica vocacionalmente distinta cada temporada, despojándose de todo, para volver a empezar casi desde cero. Cada temporada constituye un salto al vacío imprevisible. Un camino repleto de preguntas, un desafío creativo que comparte con los comensales curiosos invitándoles a abrir la mente y no solo la boca.

## Entrevista a Paco Plaza, por 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 estrenó en la sección gastronómica Culinary Zinema del Festival de San Sebastián. Todo tiene una explicación y José Luis Rebordinos, director del Zinemaldia, 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.



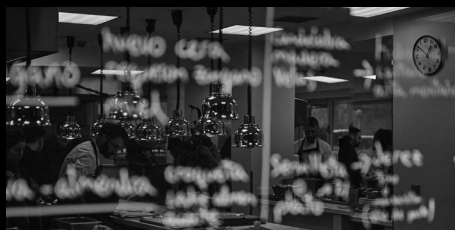
## Equipo Técnico

Dirección	PACO PLAZA
Guion	PACO PLAZA, MAPA PASTOR
Fotografía	ADRIÁN HERNÁNDEZ
Montaje	MAPA PASTOR
Música	MIKEL SALAS
Sonido	MAYTE CABRERA, GABRIEL GUTIÉRREZ
Distribución	AVALON
Producción	MOVISTAR PLUS+, FONTE FILMS



Año: 2024 / Duración: 95' / País: España / Idioma: español

EUROPEAN  
CINEMA+  
Creative Europe MEDIA



**golem** Martin de los Heros, 14  
Tel. 915 59 38 36

[www.golem.es](http://www.golem.es)

[www.facebook.com/golem.madrid](https://www.facebook.com/golem.madrid)

[@GolemMadrid](https://twitter.com/GolemMadrid)

## Entrevista a Paco Plaza, por Iker Bergara (Diario del Zinemaldia)

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 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, Pla-

za 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 Plaza 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 auguraba que la presentación del documental "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 celebró en el Basque Culinary Center la primera cena temática de esta edición del Festival. En ella se intentó 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 utilizaron 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 completó con un maridaje de otro exmugaritz, Dani Lasa de AMA Brewery.