

LA RECETA DEL EQUILIBRIO

catálogo cinespañol 



Título Principal: LA RECETA DEL EQUILIBRIO

Dirigido por: ÓSCAR BERNÀCER

Expediente ICAA: 203919

Título en inglés: The recipe for balance

Nacionalidad: España

Duración: LARGOMETRAJE / 70 min.

Empresa productora: NAKAMURA FILMS, S.L. (01J5588)(España 80%) ,
MAQUETA FILMS, S.L. (01J6196)(España 20%)

Intérpretes: Ricardo Camarena , M^a Carmen Banyuls

Dirigido por: Óscar Bernàcer

Dirección de producción: Araceli Isaac

Guión: Óscar Bernàcer

Dirección de fotografía: Celia Riera

Montaje: Jordi Montañana , José Vicente Navarro

Maquillaje: Alba Sánchez

Sonido directo: Dani Navarro Molina

Montaje de sonido: Iván Martínez Rufat

Diseño del cartel: Carlos García Manflis

Calificación Película: APTA PARA TODOS LOS PÚBLICOS (29/07/2020)
70min (Sala Comercial)

Recaudación: 00,00€

Espectadores: 00

Año de producción: 2020

Longitud: LARGOMETRAJE

Tipo de película: Cine - Documental

Género: Documental

Etiquetas: Documental , Gastronomía , Superación , Sostenibilidad

Relación de pantalla: DISCO DURO

Formatos: Color - Estéreo / Stereo - 5.1

Emulsión:

Versión original: VALENCIANO

Festivales:

- FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN (2020) - CULINARY ZINEMA

Web Oficial: <http://nakamurafilms.com/trabajos/la-receta-del-equilibrio/>
(Nakamura Films) , <http://www.agenciafreak.com/largometraje/LA-RECETA-DEL-EQUILIBRIO/921> (Freak) , <http://feelsales.com/es/catalogo-completo/18721/the-recipe-for-balance> (Feelsales)



Ricard Camarena fundamenta su cocina en la huerta valenciana. Su búsqueda constante de la armonía entre sabores ha seducido a la crítica y traspasado fronteras. Junto a Mari Carmen Bañuls, el cerebro que gestiona los restaurantes, forma un equipo indisoluble que ha superado grandes adversidades hasta alcanzar el éxito, avalado por dos estrellas Michelin y el reciente Premio Nacional de Gastronomía. La pareja vive su momento más equilibrado. ¿Equilibrado? La irrupción del Covid-19 los enfrenta a un reto inédito: reabrir sus restaurantes con la incertidumbre que supone la “nueva normalidad”. Ajena a la pandemia, la huerta ha seguido su ciclo natural de crecimiento y ofrece al chef un nuevo horizonte de sabores.

Ricard Camarena bases his cooking in València's orchard. His constant search of harmony between flavours has seduced critics and crossed borders. Alongside Mari Carmen Bañuls, the brains running the restaurants, they make an unbreakable team that has overcome great adversity to reach success, endorsed by two Michelin Stars and the recent National Gastronomy Prize. The couple lives their most balanced moment. Balanced? The outbreak of COVID-19 makes them face an unprecedented challenge: re-open their restaurants with the uncertainty that the “new normality” imposes. Unaware of the pandemic, València's orchard has continued its natural cycle of growth.

