

MUGARITZ. SIN PAN NI POSTRE

catálogo cinespañol



Título Principal: MUGARITZ. SIN PAN NI POSTRE

Dirigido por: PACO PLAZA

Expediente ICAA: 188824

Nacionalidad: España

Duración: LARGOMETRAJE / 95 min.

Empresa productora: TELEFONICA AUDIOVISUAL DIGITAL, S.L.U.

(01J6478)(España 100%)

Intérpretes: Documental / Documentary

Dirigido por: Paco Plaza

Productor ejecutivo: Guillermo Farré (Movistar Plus+), Domingo Corral (Movistar Plus+), Carla Pérez de Albéniz (Fonte Films), Pablo Isla (Fonte Films)

Dirección de producción: Gregorio Gámez Corento

Guión: Paco Plaza, Mapa Pastor

Dirección de fotografía: Adrián Hernández

Música: Mikel Salas

Montaje: Mapa Pastor

Color / Etalonaje: Noemie Dulau

Sonido directo: Unai Giménez

Montaje de sonido: Álex Alcántara, Gabriel Gutiérrez

Mezclas de sonido: Álex Alcántara, Alfonso Raposo

Fotofija: Jorge Fuembuena

Calificación Película: NO RECOMENDADA PARA MENORES DE SIETE AÑOS (20/09/2024) 95min (Sala Comercial)

Calificación Trailer: NO RECOMENDADA PARA MENORES DE SIETE AÑOS (03/10/2024) 1min (Sala Comercial)

Recaudación: 2.507,36€

Espectadores: 507

Año de producción: 2024

Longitud: LARGOMETRAJE

Tipo de película: Cine - Documental

Género: Documental

Etiquetas: Documental, Culinario

Relación de pantalla: DIGITAL

Emulsión:

Versión original: CASTELLANO

Estrenos: 01/10/2024

Fecha de inicio de rodaje: 15/01/2024

Fecha de final de rodaje: 27/04/2024

Lugares: Francia - San Juan de Luz (Días: 1), España - Guipúzcoa - Donostia/San Sebastián - San Sebastián, Errenteria (Días: 72)

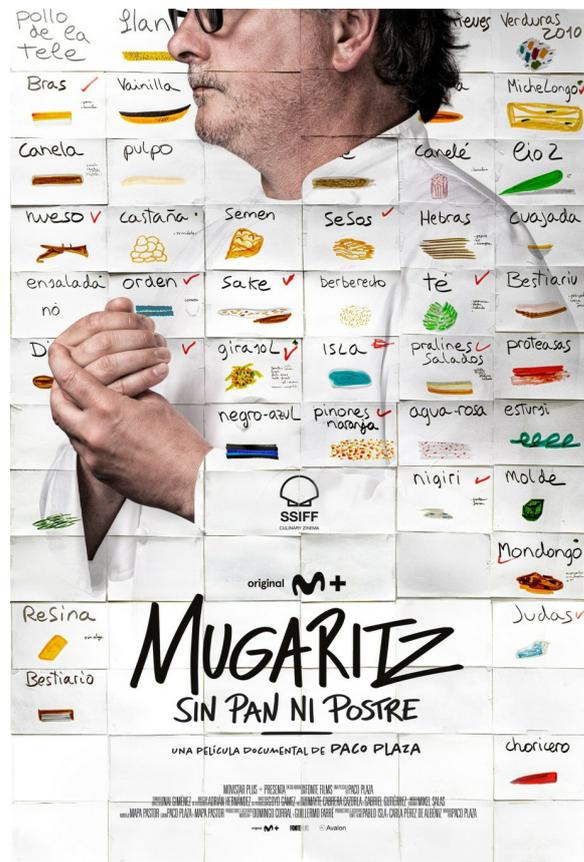
Premios: Festival Internacional de Cine de San Sebastián (2024) - Culinary Zinema - Premio Culinary Zinema

Festivales:

- FESTIVAL DE MÁLAGA (2025) - CINEMA COCINA / LARGOMETRAJES SECCIÓN OFICIAL

Distribuidora nacional: AVALON DISTRIBUCION AUDIOVISUAL S.L. (02J784)

Web Oficial: <http://www.movistarplus.es/documentales/mugaritz-sin-pan-ni-postre/ficha?tipo=E&id=2162347> (Movistar Plus+), <http://avalon.me/peliculas/mugaritz-sin-pan-ni-postre/> (Avalon)



Si buscamos en el diccionario de la RAE la definición de la palabra "restaurante", encontraremos lo siguiente:

1. Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.

Acorde a esta definición podemos deducir que la esencia de un establecimiento de estas características es que un público acude para, a cambio de dinero, degustar lo que en este local se ofrece. Ahora bien; ¿qué ocurre si prácticamente la mitad del tiempo no se sirven comidas, no se atiende a ningún público y encontramos a un grupo de personas trabajando en diseñar una serie de platos, bastantes de los cuales nunca serán ofrecidos a sus clientes? ¿Durante ese periodo dicho establecimiento puede seguir llamándose restaurante? Seguramente sí, pero quizás la definición quede algo coja y no abarque ni explique con exactitud lo que allí ocurre. ¿Laboratorio de investigación gastronómica? Demasiado pomposo. ¿Centro de experimentación culinaria? No exactamente. En nuestro documental nos aproximaremos a ese periodo en que el equipo de Mugaritz trabaja a puerta cerrada para diseñar casi desde cero un menú en el que no caben las

repeticiones de “grandes éxitos” del pasado; cada temporada es un salto al vacío imprevisible con propuestas nuevas, a menudo insólitas, un camino repleto de preguntas que con suerte se responden en la apertura del restaurante cada temporada, un ejercicio de funambulismo gastronómico en el que este grupo de cocineros se desafían a sí mismos con el objetivo de desafiar a los comensales curiosos que recojan el guante y acepten el reto.

