

EL OBSERVATORIO

ESCENARIOS Y PRÁCTICAS DE LA ALIMENTACIÓN

LA RECETA DEL EQUILIBRIO

País: España

Año: 2020

Dirección: Óscar Bernàcer

Guión: Óscar Bernàcer

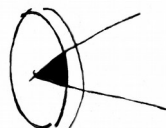


Sinopsis:

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 de la 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.

Análisis:

El cineasta mallorquín, Óscar Bernàcer, acumula en 'La receta del equilibrio', tras tres años de trabajo, múltiples y excelentes ideas, como en sus logrados documentales anteriores ('El hombre que embotelló el sol' y 'Los que buscamos'). Entre todas ellas, la mejor narrativamente hablando es, sin lugar a dudas, la frecuente utilización de dividir la pantalla en dos planos o imágenes. Si bien este documental se presentará como un retrato del célebre e inspirado agitador de la cocina mediterránea a nivel



EL OBSERVATORIO

ESCENARIOS Y PRÁCTICAS DE LA ALIMENTACIÓN

internacional, Ricard Camarena, en realidad se trata de un díptico con dos personalidades, Mari Carmen Bañuls y el reconocido chef.

El cocinero de fama mundial, con dos estrellas Michelin (una tercera que no tardará en llegar), y un resplandeciente Premio Nacional de Gastronomía, no necesita presentación. Por su parte, Mari Carmen Bañuls, cerebro que logra controlar toda una red de restauración de altísima calidad (desde una popular pizzería, pasando por canallas bistrots, hasta restaurantes más exclusivos) no desea ni necesita un reconocimiento público. Ese es, sin duda, el equilibrio de esa receta que les ha llevado tan lejos.

Resulta fascinante ver cómo Ricard Camarena, adepto de lo más fresco de la huerta, se enfrenta a una pandemia que le obliga a repensar todas las bases, encontrarse con productos en final de temporada, ver agitarse su mente ante una flor, en la que nunca había pensado, o empezar de cero cuando partía de diez.

Todo lo que se espera de un buen documental, que tenga por temática la gastronomía, se halla de sobra en 'La receta del equilibrio', pero se transforma en algo mucho más apasionante cuando desaparece la profesión y aparece el ser humano, sus debilidades, dudas e inquietudes.

Magníficamente filmado, desde el 'mismo lugar donde empezó todo' (un restaurante de un pueblecito con una pequeña piscina y una carta como una Biblia), 'La receta del equilibrio' confirma dos rotundas afirmaciones que nunca nadie debería olvidar: 'si ves una judía (léase, el sustantivo que mejor convenga a la ocasión) como una simple judía, estás muerto', y por supuesto, detrás de una gran mujer siempre hay un gran hombre.