



Ib3 ràdio

Balears fa ciència. 14 de maig de 2016.



Hi ha moltes formes, algunes d'elles molt col·loquials, de lloar el que s'ha menjat en tal lloc; una d'elles, és a dir això de "vaig menjar... de cine".

Encara que pugui semblar el contrari, el cinema i la gastronomia han fet bona companyia; el catàleg de pel·lícules que podríem qualificar de "gastronòmiques" és prou ampli com a xerrar i comentar pel·lícules molt de temps. d'aquests tipus de films.

En el cinema hi ha moltes i molt bones seqüències gastronòmiques o fins hi tot pel·lícules que parlen o presenten la cuina diferents punts de vista.

Fins hi tot, la unió de la cuina i el cinema a traspassat les fronteres de les pantalles per a instaurar-les en el món real, així d'aquesta manera actors com Robert de Niro, Silvester Stallone o Dani DeVito tenen les seves pròpies cadenes de restaurants.





La relació entre cuina i cinema sempre ha estat present des dels mateixos inicis del cinema, de fet el 28 de desembre 1895, quant els gemans Lumiere oferiren en el Gran Cafè de París, la que fou la primera projecció de cinema. Una de les pel·lícules d'aquella sessió foren unes imatges del fill d'August Lumiere menjant. Pel·lícula titulada "Le Repas de Bébé"

I des d'aquell dia aquesta unió s'ha fet present en molt de films, ja sigui en escenes gastronòmiques memorables i que s'han tornat clàssiques, com aquella de Charles Chaplin menjant-se una bota o la del banquet de flors de la pel·lícula "Com a aigua per a xocolata", d'Alfonso Araus.

Cal a dir que depèn del continent, s'ha mostrat la cuina i cinema de formes molts dispers, així, el cine Europeu, mostra la part més crua de les històries, amb films fets per personatges quasi desconeguts on el que prima és la història i la vida dels personatges; en canvi el cinema de la casa gran (USA) és més distant i cobren importància els actors i no l'història, com per exemple a Còctel amb Tom Cruise.

Pel que fa al cinema asiàtic i sud americà, (el que més m'agrada) es centre més en les escenes gastronòmiques i la cultura de l'acte gastronòmic: com "Menjar, beure amar" o "El banquete de nocces" d'Anng Lee... o una Pasteleria en Tokio de la directora Naomi Kawase





Pel·lícules COMENTADES PER ORDRE DECREIXENT

D'ANY DE PRODUCCIÓ.

Una pastisseria a Tokio. 2015

Dieta mediterrànea. 2009.

Fuera de Carta 2008

Ratatoullie 2007 (animació)

Chocolate.2000

Vatel . 2000

Com a aigua per a xocolata. 1992

La gran comilona. 1973

Llibres recomanats:

Comer de cine. De Xabier Gutierrez

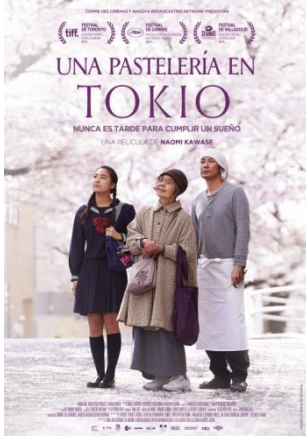
Cine a la carta de Helena Garcia.



Juan L. Fernández
CUINER



Una pastisseria a Tokio.



Estrenada en el 2015 (surt ara en dvd) conta la història de Sentaro, que té una petita pastisseria a Tòquio en què serveix dorayakis (pastissets farcits d'una salsa anomenada "an"). Quan una simpàtica dona s'ofereix a ajudar-lo, ell accedeix de mala gana, però ella li demostra que té un do especial per fer "an". Gràcies a la seva recepta secreta, el petit negoci comença a prosperar. Amb el pas del temps, Sentaro i l'anciana obriran els seus cors per confiar les seves velles ferides.

Una historia dolça i tendra , es molt recomanable.





I si lo que voleu es gaudir d'ella amb uns bon dorayakis , aquí us deixo la recepta.

Ingredients per a uns 10 pastissets

DORAYAKIS

200 grams de farina

50 grams de sucre

1 cullerada de postres de mel

2 ous grans

1 cullerada de postres de llevat químic (canari, royal o qualsevol altra marca)

1 pessic de sal

75 ml d'aigua

Nutella per omplir

Elaboració:

Posem els ous (blancs i rovells) en un bol i els batem juntament amb el sucre, la mel i el pessic de sal. La sal potencia els sabors, així que no és habitual donar posar-ne una miqueta en els nostres dolços. Quan està ben escumat, afegim l'aigua, tornam a batre i ja li afegim la farina tamisada juntament amb el llevat químic. Batem de nou i la deixam reposar durant mitja hora i ja tindrem la massa a punt per cuinar-la.

Per fer aquestes coques, cal que tinguem una paella o planxa antiadherent, d'aquestes que no cal greixar. En cas de tenir que posar-li mantega o oli l'hem de assecar bé amb un paper de cuina i, tot i així, el primer pastisset que fem no ens quedarà tot perfecte. Encalentim la planxa, paella o crepera i baixem el foc perquè no se'ns cremin massa i es vagin fent a poc a poc. El foc hem anar modificant-lo fins a aconseguir que se'ns torrin el just. Omplim una cullera sopera de la massa i la tirem a la paella, anant alerta de que la massa caigui al centre de la nostra coca i es vagi expandint, de manera que es vagin formant cercles bastant regulars.

Quan la massa estigui plena de bombolletes, ja la podem girar amb una espàtula de silicona i alerta a no deformar-la. Un cop girada, torram igual per l'altre costat i les anem traient del foc. Quan ja s'han refredat, ja podem omplir de nutella al gust. Un cop tancats, es poden guardar a la nevera, fresquets estan més bons.

Tradicionalment s'ompleixen de una crema a nomenada Anko , feta amb un tipus de mongeta vermella anomenada azuki. Una crema molt habitual dins la rebosteria japonesa.



“ An ” / Anko

Ingredients:

200 grams de mongetes vermelles d'Azuki
90 grams de sucre blanc
90 grams de sucre morè
1 mica de sal

Elaboració:

Netegem l'azuki amb aigua. Bullim aigua en un olleta i afegim els azuki, deixem bullir a foc mitjà 10 minuts i canviem l'aigua. Cobrim de nou al azuki en aigua freda i posem el foc al màxim. Quan l'aigua bull baixem el foc al mínim. Netejam les impureses en forma d'escuma i assustam les mongetes per trencar el bull i estabilitzar la cocció, i seguim cuinant a foc lent. Quan les mongetes estan toves, apaguem el foc i deixem reposar durant deu minuts. Escorrem les mongetes i les tornem a posar a l'olla i amb el foc al mínim anem afegint els sucres mentre amassem. Quan ja hem posat tot el sucre i tenim una massa homogènia hi afegim la sal per equilibrar el sabor. Si no trobau mongeta azuki, provau un altre tipus de mongeta vermella. No obstant les azuki es poden trobar fàcilment a tendes naturistes, herboristeries i a les zones de menjar internacional dels supermercats. Les mongetes azuki es diferencien de la resta dels llegums per la seva riquesa en minerals i en fibra. En dietètica estan especialment indicades per a enfortir el ronyó o per casos de caiguda de cabell. A cuina salada es cuinen com la resta de les llegums. Tradicionalment afegint una mica d'alga kombu durant la cocció.





Dieta mediterránea . 2009.

Una cinta espanyola on la gastronomia esta molt vinculada a la trama, on a més va comptar amb l'assessoramet gastronòmic de reconeguts cuiners com Berasategui o Ferran Adrià.

Conta la vida de Sofia, que creix dins la cuina del bar dels seus pares i poc a poc es va fent ressò a la gastronomia mundial. Tot barrejat amb un triangle amorós. Una cinta molt emocionant i que mostra lo dura i a l'hora gratificant que pot ser la cuina. Una altre cinta també espanyola és Fuera de Carta amb Javier Càmera i Fernando Tejero . Molt divertida i amb certes semblances amb dieta mediterránea.



Disney /Pixar . Ratatouille. 2007 de Brad Brid



La animació tampoc ha estat aliena a la cuina i la gastronomia i així o demostren cintes com Lluvia de albóndigas o Ratauille , on Remy és una simpàtica rata que somia amb convertir-se en un gran xef francès malgrat l'oposició de la seva família i del problema evident que suposa ser una rata en una professió que detesta als rosegadors.

El destí porta a Remy a les clavegueres de París, on la seva situació no pot ser millor, ja que es troba just a sota d'un restaurant que s'ha fet famós gràcies a Auguste Gusteau, una estrella de la nouvelle cuisine. Malgrat el perill que representa ser un visitant poc comú (i per descomptat gens desitjat) en els fogons d'un exquisit restaurant francès, la passió de Remy per la cuina posa cap per avall el món culinari parisenc en una trepidant i emocionant aventura.



Chocolat .2000



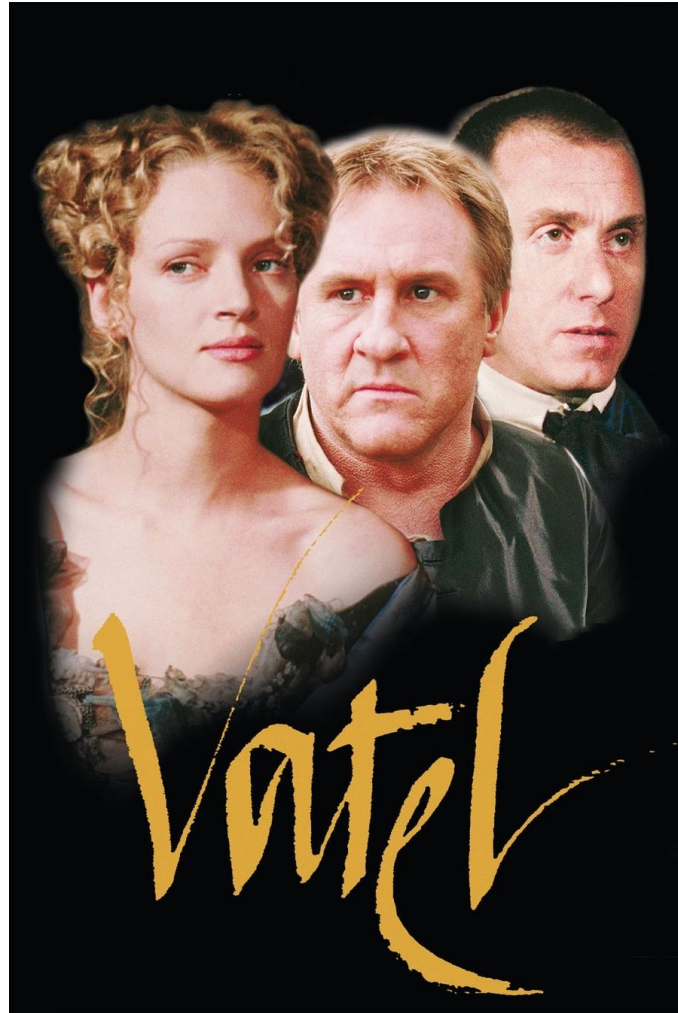
Amb Jhonny Deep i Juliette Binoche , és una cinta que centra la seva historia a Lansquenet, un poble francès molt tradicional, on res ha canviat en els últims cent anys. El Vent del Nord porta amb si a dues forasteres: Vianne Rocher (Juliette Binoche) i la seva filla Anouk . Allà inauguren una xocolateria plena de dolços capaços de despertar els ocults apetits dels habitants del poble. Posseeix, a més, un do especial que li permet percebre els desitjos dels altres i satisfer-los amb el dolç exacte . Un conte de fades, casi una orgia visual de la xocolata, tal com la que es dona el batlle del poble quant estava disposat a destrossar la xocolateria...però no us contaré res mes per no fer spoiler.



Juan L. Fernández
CUINER



Vatel. 2000



Gerard Depardieu es un cuiner de la cort francesa, Françoise vatel , lleial i devot mestre de cerimònies de l'arruïnat Príncep de Condé. L'aristòcrata necessita recuperar el favor del rei Lluís XIV (1643-1715) i espera que aquest li atorgui el comandament de les tropes en una nova guerra contra Holanda. Per això, quan el rei, acompanyat de la cort, decideix visitar a Condé al seu castell de Chantilly, aquest li encarrega a Vatel que organitzi, sense escatimar en despeses, una espectacular recepció que durarà tres dies i tres nits. I tant que es espectacular la recepció. Un goig visual i gastronòmic.



Juan L. Fernández
CUINER



Com a aigua per a xocolata. 1992



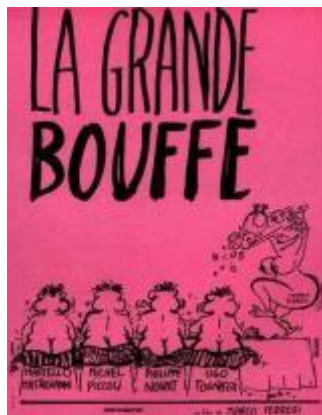
De Alfonso Arau i basat en una novel·la de Laura Esquivel. Es conta la història de Tita. Història d'amor i gastronomia ambientada a Mèxic a principis del segle XX. Dos joves bojament enamorats, Tita (Lumi Cavazos) i Pedro (Marc Leonardi), han de renunciar al seu amor perquè Mamà Elena (Regina Torne) decideix que Tita, per ser la menor de les seves filles, ha de quedar-se soltera per cuidar-la en la seva vellesa . Entre les olors i sabors de la cuina tradicional mexicana, Tita patirà durant molts anys per un amor que perdurà més enllà del temps: memorable el banquet de pètals de rosa.





He deixat per la darrera crítica una pel·lícula, ja clàssica, espectacular i amb una digestió, podem dir, un tant complicada, però molt recomanable per als amants de la gastronomia i del cinema diferent i independent.

La gran comilona. Marco Ferreri de 1973



Quatre amics units per l'hedonisme i el tedi més absolut es reuneixen en una mansió amb la idea de suïcidar-se menjant sense treva. Aviat afegeixen a la gola altre pecat capital: la luxúria, i així comencen a arribar les prostitutes. El sexe obscè s'entremescla amb el foie, panacotta, puré de patates, formatges, el cuixot, el caviar, o fins hi tot unes bones crepes suzette. No us deixarà indiferents, segur.





Trobareu més crítiques comentaris e informació a :

<http://www.cuinant.com/cine.htm>

