

Per aquest especial i per animar les caloroses nits d'agost, ajuntarem cinema i cuina per gaudir d'una bona estona de bon cinema i d'una bona cuina que ens cabussi dins la projecció, apropiant-nos més al fil conductor de la història.

Alguns articles enrera ja centrarem la nostra trobada setmanal en mostrar les relacions existents entre el setè art i la gastronomia (Setmanari Sòller de 20 d'abril); avui, a més de comentar noves pel·lícules, també us oferiré alguna recepta extreta dels films. Una sessió per a gaudir amb tots els sentis.

Començarem el nostre recorregut amb una pel·lícula de cinema oriental: *Yi shi nan nu* (1994) (Comer Beber Amar) de Ang Lee (guanyador de l'Óscar amb *Broke-Mountain* (2006)). En aquesta pel·lícula, la cuina com a art té un lloc central. La preparació del menjar i el servei a taula són tot un ritual. El film mostra diverses escenes amb tècniques de preparació d'alta cuina, on els personatges reflecteixen les seves inquietuds i problemes. La història gira entorn un reconegut xef de cuina de la ciutat de Taipei i les seves tres filles, on al voltant de la cuina es van desgranant les inquietuds i vides de cada un dels personatges.

La següent recomanació és *Tortilla Soup* (2001) de Maria Ripoll. Un remake "hispana" de l'anterior film *Yi shi nan nu* (1994) (Comer Beber Amar), una agradable comèdia realista sobre un meticulós xef de

cuina i les seves filles, on es barreja el talent, l'art i els sentiments. Ambdós films comparteixen productor. Personalment té més carisma la pel·lícula d'Ang Lee.

Simplement irresistible (1999), dirigida Mark Tarlov i protagonitzada per Sarah Michelle Geller (protagonista de la sèrie de TV *Buffy Cazavampiros*); és un film on es narra la història d'una jove cuinera que un dia troba un ingredient màgic per a les seves receptes de cuina. Una comèdia romàntica i amb màgia, sense deixar la gastronomia com a fil conductor i els aliments afrodisíacs com a secundaris de luxe.

A continuació, podeu optar pel film *Vatel* (2000) de Roland Joffé. *Françoise Vatel* (Gérard Depardieu) és un expert cuiner que durant el

regnat de Lluís XIV i al servei del príncep De Condé, delecta amb el seu art el conegut com Rei Sol. Grans festes, espectaculars posades en escena i uns esplèndids banquetes satisfan tant el Rei com els seus convidats; entre els quals es troba Anne de Montausier (Uma Thurman). La història està servida. Una història d'amor dins el marc de la fastuositat de la cort del 1670.

El més petits, i no tant petits, es meravellaran amb *Charlie i la fàbrica de xocolata* (2005), dirigida per l'excèntric Tim Burton i protagonitzada pel no menys estrafolari Jonny Deep. El film ens cabussa, literalment, dins tones de xocolata i llepolies, fent-nos somniar i gaudir d'una bona estona. Un film familiar i ple de sorpreses, com les cataractes i el riu de xocolata, l'herba de sucre o els gelats que no es desfan. Basat en un compte de Roald Dahl ja tin-

gué una primera versió cinematogràfica l'any 1971: *Willy Wonka & the Chocolate Factory*, llavors protagonitzada per Gene Wilder, però que passà per les sales cinematogràfiques discretament.

Woman on top (2000), dirigida per Fina Torres i protagonitzada per Penélope Cruz, ens mostra les anades i vingudes d'Isabella, una seductora cuinera amb el poder de fondre els paladars i els cors dels homes, per aquí on passi. Després d'abandonar el restaurant del seu marit a Brasil emigra a San Francisco, on pot donar ales a les seves passions culinàries.

Ara una pel·lícula un poc estranya, però d'aquelles que recordes molt de temps. *Delicatessen* (1990) de Marc Caro. Una extravagant pel·lícula que narra les vides dels no menys extravagants habitants d'un immoble, situat en un descampat i sobre una car-



nisseria, que tenen com a única fixació alimentar-se. Quasi es pot considerar un experiment del director, però combina bons moments amb una atmosfera, obscura i totalment underground, una manifestació artística literalment aliena a allò convencional.

La nostra segona de les darreres aturades d'aquest viatge ens porta a una pel·lícula. *Oriental*. Tampopo (1986) de Juzo Itami, on dos homes queden seduïts per una bella vídua que prepara unes sopes delicioses.

I ja per acabar i per donar pas a la cuina he escollit: *Big Night*, *La Gran Nit*. Un film de 1996 dels directors/actors Campbell Scott i Stanley Tucci, aquest darrer conegut pels seus papers com a actor a *La terminal* (2004) o *Camino a la Perdició* (2002), amb dues co-protagonitzades amb Tom Hanks.

La pel·lícula recorre la vida de dos germans italians: Pri-

mo i Secondo; propietaris d'un restaurant d'autèntic i selecte menjar Italià a Nova Jersey. El restaurant, però, no funciona tant bé com voldrien i els deutes es fan costa amunt. El més jove d'ells aconsegueix organitzar un gran sopar amb un famós músic de jazz, i diposen les esperances en treure endavant el negoci amb aquest esdeveniment. Però en arribar la gran nit, el músic no apareix i malgrat tot pareixia un gran fracàs la història es gira a favor dels protagonistes.

Atenció a l'escena final, un pla seqüència sense moviment de camera de 5 minuts.

D'aquesta pel·lícula us presentaré una recepta d'un dels plats que els dos protagonistes cuinen en el film, evidentment cuina Italiana:

La Caponata

Aquest plat, amb base d'albergínies, podríem dir que té el mateix origen que el nostre

