



resina + un algo. Lengado praline Pollo de la tele Ilan Montadas Plano glor nieves Verduras 2010 Ilan Montadas

Bestiario Isa ✓ Bras ✓ Vainilla Canelé masma Michelongo ✓ Vainilla Lion - molle

ostras ondate ✓ 2004 2024 Canela pulpo pulpo Vieja - mo. 04

pera Mujol hveso Hebras cuajada castaña Semen

langanos Judas ✓ ensalada Bestiariu orden ✓ Sake

Seda coquina ✓ Dios proteasas glan ✓ girasol

bouque choricero bocata estursi Eucalipto negro-az

Junco ✓ Lio albari cog ✓ Verde



original M+

MUGARITZ

SIN PAN NI POSTRE

UNA PELÍCULA DOCUMENTAL DE PACO PLAZA

MOVISTAR PLUS + PRESENTA EN COLABORACIÓN CON FONTE FILMS UNA PELÍCULA DE PACO PLAZA

GUIÓN UNAI GIMÉNEZ DIRECTOR ADRIÁN HERNÁNDEZ DE FOTOGRAFÍA GUYO GÁMEZ DE PRODUCCIÓN MAYTE CABRERA CAZORLA GABRIEL GUTIÉRREZ MÚSICA MIKEL SALAS

MONITOR MAPA PASTOR GUION PACO PLAZA MAPA PASTOR PRODUCTORES LAZAROVICH DOMINGO CORRAL GUILLERMO FARRE FONTE FILMS PABLO ISLA CARLA PÉREZ DE ALBENIZ ORIGINARIO PACO PLAZA

original M+ FONTE FILMS AVALON



INTRODUCCIÓN

Mugaritz nace en 1998 en la frontera entre las localidades guipuzcoanas de Astigarraga y Errenteria. El concepto de frontera, más allá de ser geográfico, ha definido su identidad y una vocación constante: ampliar los límites de la gastronomía. Esta intención, junto a un espíritu curioso, han llevado a Mugaritz a hacer de la búsqueda su motor y a aprender de otras disciplinas donde la creatividad y la observación son partes esenciales como la ciencia, el arte, la literatura o la filosofía. Esta exploración hace que el año natural en Mugaritz se componga de dos periodos muy marcados. Durante seis meses, de noviembre a abril, se sumerge en lo que denominan “periodo de creatividad” con el reto de dar forma casi desde cero a una nueva propuesta gastronómica que es completamente distinta cada temporada.





A pesar del desafío, el equipo se dispone cada año a realizar ese salto al vacío donde el proceso es siempre más inspirador y enriquecedor que la propia meta. Este ejercicio de desarrollo se realiza alrededor de una idea o reflexión que ejerce de hilo conductor, siendo esta también distinta cada año. En los seis meses restantes comparte con comensales de todo el mundo la propuesta que solo existirá durante este tiempo para después desaparecer.

Cada año nace y muere un nuevo camino.

El conocimiento acumulado durante estos más de 25 años ha llevado a **Andoni** y al equipo de **Mugaritz** a ser activos divulgadores de su modelo y su experiencia en diferentes foros vinculados a la creatividad y la innovación para públicos muy diferentes. Mugaritz es un centro de aprendizaje para cientos de personas que completan su formación en esta “muga”. Su afán por compartir con la sociedad su conocimiento y su visión, han llevado al proyecto a desarrollar recientemente un postgrado específico sobre creatividad que se iniciará en noviembre de este año en el **Madrid Culinary Campus**, una nueva facultad impulsada por la Universidad Pontificia de Comillas y Vocento, donde **Andoni Luis Aduriz**, junto a **Ferrán Adriá**, ejerce de mentor de innovación.



Mugaritz es considerado un referente y punta de lanza en el sector gastronómico internacional por su capacidad creativa, por su valentía, su mirada divergente y su capacidad de conectar con mundos ajenos a lo culinario. Todo ello le ha llevado a obtener un gran reconocimiento internacional. Con 2 estrellas Michelin, **Mugaritz ha sido el único espacio considerado por 14 años consecutivos, uno de los 10 mejores restaurantes del mundo según la reconocida lista internacional de The World's 50 Best Restaurants.**

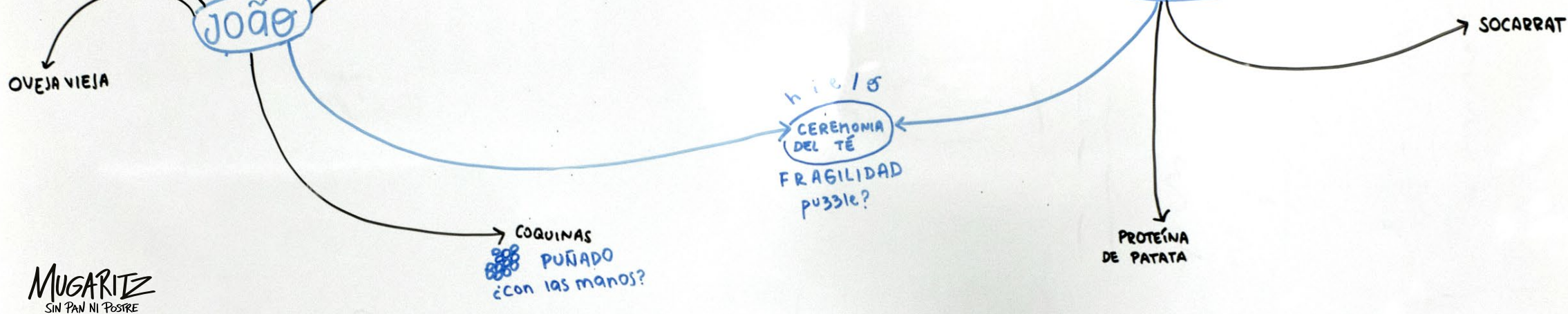
MUGARITZ
SIN PAN NI POSTRE

MAESTRÍA EN EL RODAJE

POR ANDONI LUIS ADURIZ

He vivido todo el proceso de rodaje con la misma cantidad de calma que de curiosidad. Sobre todo, porque creo que tiene un nivel de complejidad muy alto. Es muy difícil hacer una historia en pocos minutos de un proceso como este que dura casi seis meses y plasmar el latido de una casa como Mugaritz, donde hay tanta gente implicada. Además, refleja un proceso de transformación que se produce desde el principio del periodo de creatividad hasta prácticamente llegar a las puertas de la nueva temporada. Me he fijado mucho en lo que ha hecho Paco, pero, sobre todo, le he escuchado con mucha atención y una cosa que me ha sorprendido es su capacidad, no sólo para mimetizarse, sino para saber leer la historia con una habilidad sorprendente que va más allá de lo puramente epidérmico, de lo superficial. En eso es un gran maestro. Ha sido capaz de hacer una radiografía de la complejidad para poder traducirla en un relato que, como él dice, se ha cocinado como se cocina el menú de Mugaritz. Básicamente, ha utilizado para el documental los mismos procesos que ha visto en Mugaritz, pero yo creo que ha sido mucho más la consecuencia de los talentos que acompañan a Paco y que ha demostrado sobradamente a lo largo de su carrera. Y a nivel personal ha sido un descubrimiento a nivel humano, hemos crecido mucho juntos y creo que ha nacido una amistad y una complicidad como si se hubiera forjado durante décadas. A pesar de que durante el rodaje ha permanecido en la penumbra, tratando de ser casi imperceptible, es el hombre más luminoso que uno pueda conocer.

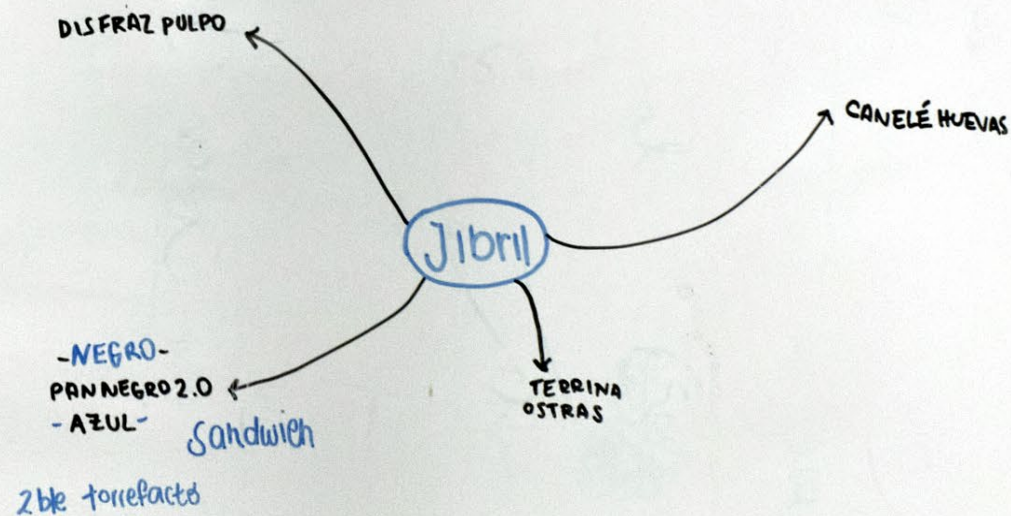




MUGARITZ Y EL MIEDO

por PACO PLAZA

En un momento del documental el rapero Kase. O exclama: “Veníamos en busca de inspiración y esto te quita el miedo”. No se me ocurre un resumen mejor. ¿Qué he encontrado yo en Mugaritz? Exactamente eso, un ejemplo implacable de que la pérdida de miedo es la herramienta imprescindible para la creación. Los miedos atenazan a todos los que tenemos una profesión que nos coloca bajo la lupa de nuestros clientes/espectadores/comensales/lectores (aplíquese lo que corresponda); el miedo a no gustar, el miedo a no estar a la altura de la expectativa, la propia y la ajena, el miedo a no tener nada que decir que merezca la pena ser escuchado, el miedo a que nuestros interlocutores puedan pensar que han perdido tiempo y dinero, miedo a cualquier tipo de rechazo, miedo a no pasar el examen; miedo que nos puede paralizar y limitar. Sacudírnoslo, arriesgar, buscar los límites apelando a la complicidad de nuestros interlocutores es el único camino que nos queda. La libertad es la ausencia de miedo.





En el proceso del documental he sentido detrás de la cámara las mismas dudas que veía frente a ella. Hasta que decidí que si tan reflejado me veía en lo que tenía delante de los ojos lo más coherente era intentar aplicar los métodos y soluciones que estaba intentando documentar; de una forma extraña, decidí que yo ya no era el “director”, elegía convertirme en un mediador aplicando el sistema de trabajo que estaba observando; el compromiso con la acción del trabajo, el jugar por jugar, disfrutar del proceso sin pensar en el resultado final ni en cómo va a ser recibido, confiar en las aportaciones del equipo, estimularles y animarles a tomar sus propias decisiones, despojarme de la arrogancia tan tentadora y tan a mano siempre y a la vez confiar en que toda la experiencia acumulada a lo largo de años de ejercicio de la profesión debía servir para darme a mí mismo un voto de confianza.

Todo eso me llevo de este tiempo en Mugaritz; no exagero cuando pienso que nunca volveré a trabajar de la misma forma que lo he hecho los últimos 30 años. Mis cimientos se han removido y he podido ser testigo privilegiado de cómo la obra definitiva no es el resultado si no la creación de un entorno, de un contexto en el que el trabajo pueda ser llevado a cabo, un sistema de conexiones entre organismos

alineados en modo casi insectívoro que crean un solo cuerpo, una sola entidad empecinada que avance rompiendo el hielo siguiendo la dirección que la brújula nos señale. Difuminarse y disolverse en ese organismo es un acto que exige generosidad y humildad, dos de las cosas que más me han impresionado de Andoni Luis Aduriz y de su equipo. En un trabajo que tiende por defecto a la verticalidad, apostar no ya por la horizontalidad sino por la ubicuidad es navegar por una tormenta con las velas desplegadas, sacudidos por el viento, hasta que comprendes que el viento no te aleja de tu rumbo, el viento es el rumbo.

En un momento de la película Ramón Perisé (uno de los jefes del departamento de I+D) afirma: “no es posible la creación sin el disfrute”. Tan sencillo, ¿verdad? Sabemos que no lo es, es todo lo contrario a sencillo en muchas ocasiones, es más bien una carrera de obstáculos, gran parte o la mayor parte de ellos autoimpuestos. Pero nuestra obligación no es otra que disfrutar para hacer disfrutar a los demás. Y eso sólo se puede hacer lanzando el miedo por la borda. Que naufrague y que se ahogue el miedo. Dejemos que se hunda entre la espuma que dejamos atrás.



Paco Plaza (Valencia, 1973) es una de las figuras imprescindibles del cine de género en nuestro país. Creador junto a Jaume Balagueró de la exitosa saga '[REC]' (cuya primera entrega ganó el premio a mejor dirección en el Festival Internacional de Cinema Fantàstic de Catalunya de Sitges), su película 'Verónica' (2017) recibió 7 nominaciones a los Premios Goya (incluidas las de mejor película, mejor dirección y mejor guion) y un importante éxito de taquilla y de crítica a nivel internacional. En 2019, Plaza estrenó 'Quién a hierro mata', que obtuvo 3 nominaciones a los premios de la Academia de Cine Español. Su siguiente película, 'La abuela', fue presentada en 2021 en la Sección Oficial del Festival de Cine de San Sebastián, fue nominada a 2 premios Goya y fue número uno en taquilla tras su estreno en cines. Su última película estrenada es 'Hermana Muerte', que inauguró en 2023 el Festival Internacional de Cinema Fantàstic de Catalunya de Sitges.





SINOPSIS

Cada año el equipo de Mugaritz trabaja a puerta cerrada para diseñar una propuesta gastronómica vocacionalmente distinta cada temporada, despojándose de todo, para volver a empezar casi desde cero. Cada temporada constituye un salto al vacío imprevisible. Un camino repleto de preguntas, un desafío creativo que comparte con los comensales curiosos invitándoles a abrir la mente y no solo la boca.

MUGARITZ
SIN PAN NI POSTRE

FICHA TÉCNICA

Dirección:

Paco Plaza

Producción ejecutiva:

Domingo Corral, Guillermo Farré, Pablo Isla, Carla Pérez de Albéniz,

Producción:

Goyo Gámez

Supervisora Mugaritz:

Irene Aldareguia, Janire Zubizarreta

Fotografía:

Adrián Hernández

Sonido:

Unai Giménez

Montaje:

Mapa Pastor

Música:

Mikel Salas

Servilleta
0 2/
plato
→ Jerez
fino
manzanilla.
(vino de pasto)

plato fino
plano

ancho
+ tabla ondulada

uenco
caliente

chichida



MATERIALES PARA DESCARGA



FOTOS



CARTELES



VÍDEOS

CONTACTOS DE COMUNICACIÓN

Departamento de Comunicación Movistar Plus+

Lidia Mosquera - marialidia.mosquerabeceiro@telefonica.com

Mariló García – mariadolores.garciamartin@telefonica.com

Ellas Comunicación

Deborah Palomo – deborah@ellascomunicacion.com

Elio Seguí – elio@ellascomunicacion.com

Nuria Terrón – nuria@ellascomunicacion.com

original 

