



SELECCIÓN DE
PELÍCULAS
gourmet



En el cine asiático a menudo se utiliza la gastronomía como elemento que une a personajes conocidos o desconocidos, procedentes de diferentes orígenes o de varias generaciones. Sucede que en muchas de estas películas los alimentos adquieren un poder alegórico, representando momentos de intimidad, de unión y convivencia.

En el listado de propuestas que adjuntamos, los actos de elegir ciertos alimentos, prepararlos y consumirlos de determinada forma y dentro de un contexto específico definen hábitos y tradiciones sociales que nos acercan a otras culturas.

El objetivo es una vez más acercar la cultura asiática, esta vez a través del séptimo arte y de la gastronomía.

Casa Asia se suma este año con varias propuestas a la celebración del Gastrofestival Madrid, singular cita gastronómica que tendrá lugar del 17 de abril al 2 de mayo, promovida por el Ayuntamiento de la ciudad y Madrid Fusión, y que en este 2021 celebra a su duodécima edición.

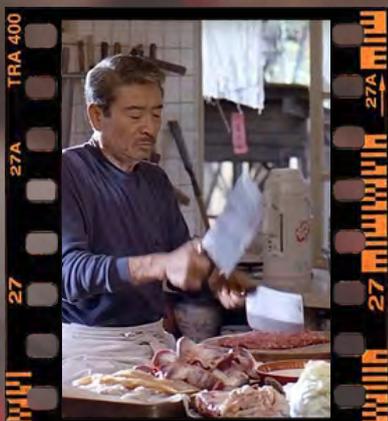
1 THE LUNCHBOX | DIR: RITESH BATRA
| 2013 | 104' | PAÍS: INDIA

Singular tragicomedia romántica en la que se describe cómo en Mumbai, las amas de casa envían día a día la comida a sus maridos a su lugar de trabajo a través de los dabbawalas o repartidores de tarteras, una de las tradiciones más venerables de Bombay

2 KAMOME SHOKUDO | DIR: NAOKO OGIGAMI
| 2006 | 102' | PAÍS: JAPÓN

La película describe la aventura de la japonesa Sachie, que abre un restaurante en Helsinki donde la especialidad son los onigiri. Al principio Sachie no consigue atraer clientes, y solo un finlandés amante del anime la visita. En esta película, los clientes locales finlandeses y las mujeres japonesas que trabajan en el restaurante se relacionan a través de la comida que prepara Sachie.





3

COMER, BEBER, AMAR | DIR: ANG LEE
| 1994 | 123' | PAÍS: CHINA

Agridulce comedia que se desarrolla en el corazón de Taipéi y cuenta la historia del Maestro Chan, un reconocido chef de la cocina tradicional taiwanesa y la compleja relación que le une a sus tres hijas, (Jen, Chien y Ning) muy distintas pero unidas por su rebeldía. Tras la muerte de su esposa, el cocinero y sus hijas se van distanciando cada vez más debido sobre todo a diferencias intergeneracionales y uno de los pocos momentos de intimidad y unión familiar que les queda es la cena que el padre prepara cada domingo para los cuatro.



4

PARÁSITOS | DIR: BONG JOON-HO |
2019 | 132' | PAÍS: COREA

Corea está de moda y en 2020, con esta película ha aumentado su popularidad. Pero ¿qué se come en Corea además de Kimchi? En *Parásitos* aparecen algunos de los platos más tradicionales del sur de Corea. La obra maestra cuenta el contraste que existe entre las diferentes clases sociales de dicho país, visibilizando olores, estructuras e incluso la comida que come cada uno.



5

LA BODA DEL MONZÓN | DIR: MIRA NAIR |
2001 | 114' | PAÍS: INDIA

La historia se centra en Aditi, una joven india moderna a punto de casarse y que vive en Delhi y que, aunque tiene una aventura con un productor de televisión casado, sucumbe al matrimonio que han concertado para ella sus padres con un indio afincado en Texas. A medida que se desarrollan los preparativos de la boda, hay drama familiar, romance y cuatro días de festejos, comilonas y celebración



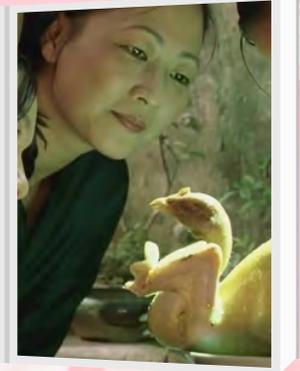
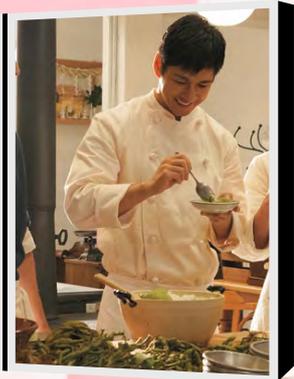
6

COOK UP A STORM | DIR: RAYMOND YIP
| 2017 | 97' | PAÍS: CHINA, HONG KONG

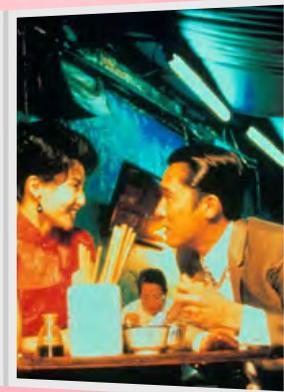
Comedia ligera gastronómica, *Cook up a storm* cuenta la rivalidad entre Sky Ko, chef de un restaurante de comida tradicional cantonesa, y Paul Anh, chef coreano con una estrella Michelin que busca sublimar el arte de cocinar y ganar su segunda estrella. Ambos chefs se enfrentan en un desafío culinario que puede hacer que uno de ellos pierda su establecimiento, pero un enemigo común les hace aunar fuerzas y llegar a un equilibrio entre la comida tradicional y la alta cocina

7**PLENO VERANO | DIR: TRAN ANH HUNG | 2000 | 112' | PAÍS: VIETNAM**

Pleno verano es una bonita película que habla de tres hermanas, sus vidas y sus fantasmas personales. El director consigue que el espectador sienta lo que sienten sus personajes y que respire el olor de la tierra mojada, de los frutos y se intuya el gusto de los deliciosos alimentos que aparecen. La historia narra el reencuentro de las tres hermanas con ocasión del aniversario de la muerte de su madre.

**8****EL COCINERO DE LOS ÚLTIMOS DESEOS | DIR: JOJIRO TAKITA | 2017 | 126' | PAÍS: JAPÓN**

Ganadora del Oscar a Mejor Película Extranjera, *El cocinero de los últimos deseos* cuenta la historia de Mitsuru Sasaki, chef de fama mundial que, aunque puede cocinar cualquier plato habiéndolo probado sólo una vez, ya que nunca olvida los sabores de las comidas que prueba, acaba en la ruina a causa de su carácter excéntrico y enfermizamente perfeccionista. Un día un cliente le ofrece una ingente suma de dinero para que consiga recrear recetas olvidadas que fueron servidas en el famoso Banquete Imperial Japonés

9**DESEANDO AMAR | DIR: WONG KAR-WAI | 2000 | 95' | PAÍS: CHINA**

En esta obra maestra del cineasta chino Wong Kar-Wai, considerada una película de culto, el uso de la comida como elemento mediador es magnífico. Hong Kong 1962, Chow, jefe de redacción de un diario local, y Li-Zhen, secretaria en una firma de exportación se mudan al mismo edificio. Entonces descubren que el esposo de Li-Zhen la engaña con la mujer de Chow. La gastronomía china está presente de forma muy elegante en la mayoría de las escenas, al igual que las cocinas, los restaurantes y los puestos callejeros.

10**EL SAMURÁI COCINERO: UNA HISTORIA DE AMOR REAL | DIR: YUZO ASAHARA | 2013 | 121' | PAÍS: JAPÓN**

Basada en un libro de antiguas recetas que continúan presentes en la cocina japonesa de hoy en día, esta película habla de una de las maneras de ganarse la vida de un samurai de la época feudal japonesa. Ambientada en el Japón feudal, la historia nos habla de Haru, una joven sirvienta recién divorciada que posee un brillante talento para cocinar y Yasunobu, segundo hijo del chef real del dominio Kaga. Yasunobu es un joven que ha elegido las armas en vez de la cocina, pero al morir su hermano mayor, su padre pide a Haru que le instruya en el arte de la cocina para que siga con la tradición familiar.

11 EL OLOR DE LA PAPAYA VERDE | DIR: TRAN ANH HUNG | 1993 | 103' | PAÍS: VIETNAM

A mediados del s. XX, Mui, una niña de unos 10 años de edad procedente del campo va a la ciudad para servir en casa de una familia acomodada. En esta casa, Ti, la sirvienta de toda la vida le enseña a la niña cómo llevar a cabo los quehaceres domésticos, entre los que la preparación de las comidas tiene un papel principal. Es aquí donde la película nos sumerge en el exótico mundo de la gastronomía vietnamita a través de imágenes evocadoras donde la comida es preparada con mimo y delicadeza.



12 RINCO'S RESTAURANT | DIR: MAI TOMINAGA | 2010 | 118' | PAÍS: JAPÓN

En esta maravillosa película, toda la historia gira en torno a la comida. Tras una traumática ruptura sentimental, Rinco regresa a su pueblo natal con su madre, con quien mantiene una complicada relación. Allí, abre un pequeño negocio, un restaurante un tanto particular en el que puede tener un solo cliente al día. Esto hace que la dedicación a ese cliente y a la preparación de su comida sea total y Rinco pueda hacer feliz a quienes van allí a comer gracias a sus mágicas recetas.

13 UNA RECETA FAMILIAR | DIR: ERIC KHOO | 2018 | 90' | PAÍS: SINGAPUR

La comida es una importantísima parte de nuestra identidad cultural. Esto lo sabe el director Eric Khoo y lo plasma en esta película, apasionante documento de una ciudad, de sus costumbres y de cómo la gastronomía crea lazos personales y familiares. La cinta nos cuenta la historia de Masato, un joven cocinero experto en ramen que quiere saber más sobre su pasado y el de su familia, y viaja para ello a Singapur, de donde procedía su madre, descubriendo en el periplo secretos de sus antepasados y deliciosas recetas.



14 UNA PASTERÍA EN TOKIO | DIR: NAOMI KAWASE | 2015 | 113' | PAÍS: JAPÓN

Sentaro es un cocinero con poca pasión por su trabajo que tiene una pequeña pastelería en Tokio en la que vende dorayakis (pastelitos rellenos con pasta de judía dulce) y Wakana es una estudiante de secundaria con problemas que se aísla siempre en esta pastelería. La vida de ambos cambia con la llegada de una simpática anciana que se ofrece a ayudar a Sentaro en el negocio. Él accede a contratarla de mala gana, hasta que descubre su especial habilidad para hacer con su receta especial, la mejor pasta de judía dulce.

El Gastrofestival permite disfrutar año tras año de experiencias gastronómicas culturales únicas vinculadas a la literatura, el arte, el cine y al conocimiento de otras identidades, y un año más contará con sus bloques temáticos: Madrid Gastronómico, Gastrocultura, Experiencias Sensoriales, Enocultura, Gastrofusión, Gastrosalud y Gastrofestival Solidario.

Casa Asia participa en este festival con la organización de diversas actividades culturales que puedes consultar en el siguiente enlace:

<https://www.casaasia.es/actividad/casa-asia-en-el-gastrofestival-madrid/>

Del 17 de abril al 2 de mayo
de 2021



<https://www.gastrofestivalmadrid.com/>



<https://www.casaasia.es/>