

GASTRONOMÍA

El menú porteño de Robert De Niro

CULINARY ZINEMA La serie 'Nada' se estrena el 11 de octubre asesorada por la chef Narda Lepes.

Marta Fernández Guadaño. Madrid
Ni cualquier plato hubiera pasado el visto bueno del exigente y también impertinente y maniático crítico culinario que encarna Luis Brandoni en *Nada*, ni tampoco la aprobación de un equipo embarcado en una fascinante, divertida y emotiva historia, convertida en una miniserie dirigida por Gastón Duprat y Mariano Cohn. Así que este tándem –con filmes en su currículum como *El ciudadano ilustre*, *Goya* a la Mejor película iberoamericana en 2016– decidió recurrir a la cocinera más reconocida de la gastronomía argentina actual para encomendarle bordar los platos que la cámara capta en su producción grabada en Buenos Aires y supervisar cada detalle relativo a comida en *Nada*. “Me llegó el guión y, aunque he hecho veinte años televisión, este era un proyecto totalmente distinto”, comenta Narda Lepes, de 51 años, dueña de tres negocios en Buenos Aires y cuyos programas de televisión durante dos décadas se traducen en cifras como 575.000 seguidores en Instagram.

No solo el crítico, “un dandi porteño, una suerte de Frankenstein perdido y que convive con un Buenos Aires muy vivo” –como le definió Cohn hace unos días en San Sebastián–, saborea los platos supervisados por Lepes, sino que Robert De Niro –implicado en el sector hostelero como socio de Nobu– le acompaña, aparte de como narrador, en el último episodio de *Nada*, que se estrena el 11 de octubre en Disney+, probando alguna de las recetas.

Estreno en San Sebastián

Junto con todo el equipo de la miniserie de ficción de cinco capítulos, la chef pasó su particular “prueba de fuego” el pasado lunes. Primero, porque fue el estreno mundial de *Nada*, que inauguró Culinary Zinema, sección del Festival de San Sebastián dedicada a producciones con temática gastronómica, organizada con Basque Culinary Center. “Robert De Niro no está hoy aquí por su conducta sindical ejemplar”, justificó Brandoni antes de comenzar el pase de *Nada* en el Teatro Victoria Eugenia, que finalizó con una ovación del público en pie, pasadas dos horas y media de proyección de los cinco capítulos seguidos. Estaba previsto que el actor estadounidense de 80 años asistiera al estreno –lo que no ocurrió por la huelga de actores y guionistas de Hollywood–, así como a la cena posterior celebrada en la facultad gastronómica con sede en San Sebastián.

Culinary Zinema se alía así durante toda esta semana con los estrenos de cinco películas gastronómicas



La chef argentina Narda Lepes, consultora en la serie 'Nada', el lunes pasado en la cocina de Basque Culinary Center, preparando la cena de Culinary Zinema.



Los actores Luis Brandoni y Roberto De Niro, en una escena de la miniserie 'Nada', estrenada en el Festival de Cine de San Sebastián.

con menús elaborados a continuación en BCC. En 2023, los tickets para estas cenas tematizadas en función de cada proyección previa salieron a la venta y se agotaron en seis minutos. Es decir, por unos días, esas mesas en Basque Culinary Center se encuentran entre las más demandadas de la ciudad.

De los platos a la alacena

Platos como el Wellington –carne de ternera envuelta en hojaldre– y la Millanesa de lomo de ternera –aderezada con un limón envuelto en gasa–, servidos en la cena del lunes, figuraban en el guión inicial de *Nada*. Y fue Lepes quien tuvo que llevarlos a la perfección cinematográfica. “Los guiones cambiaban semanalmente, lo que exigía hacer constantes pruebas de recetas; después, debían estar recién hechas justo en el momento de grabar. Los cocinábamos en un *foodtruck* y en una carpa. Una persona de mi equipo hablaba constantemente con el equipo para hacerles ver que sí querían un plato humeante para grabarlo en varios planos había que tener unos cuantos preparados recién hechos”, detalla la chef, a quien ayudó como consultor Federico Oldenburg, periodista gastronómico argentino afincado en España. “Es lindo participar de un proceso así. Cuando te hablan de la

magia del cine, no imaginas la loca aventura comunal que implica de un equipo embarcado en ese viaje muy agiotador, exigente y lleno de presión”.

Más allá de los platos, la dueña de Narda Comedor, Lepes y Kona –Mejor Cocinera de Latinoamérica en 2020 según la lista *50 Best*– se encargó de detalles como ayudar a elegir el puesto callejero de *panchos* –perritos calientes–, la parrilla donde los personajes de Brandoni y De Niro –amigos en la vida real– comen en su ruta porteña o la selección de dulces típicos de pastelerías bonaerenses que prueba el actor estadounidense en la serie. O más aún: la disposición de la cocina del crítico llamado Manuel, emplazada en la casa real de Francis Mallmann, famoso parrillero argentino. “Todo fue debatido y pensado para entender el personaje. La alacena con especias, unas con etiquetas de *Roellinger* que un señor bien de los ochenta en Buenos Aires tendría, pero también algunos paquetes atados de Marruecos demuestran que era una persona viajada”, describe la chef.

Sin más *spoilers*, *Nada* es una comedia que se aleja de recientes producciones sobre cocina que exploran la egolatría del chef y los *foodies* –como *The Menu*, con Dominique Crenn como asesora– o el estrés de



Lomo 'Wellington' servido por Narda Lepes en Culinary Zinema.

los fogones –como la serie *The Bear*, con Matty Matheson como consultor y actor secundario–. En su lugar, se fija en el rol de un veterano crítico, que tiene que lidiar con la decadencia de su figura, la falta de recursos y un sinfín de manías, aparte de con la pérdida de su empleada doméstica y su sustitución por una joven paraguaya, que encarna la joven Majo Cabrera.

Como aperitivo hasta su estreno el próximo 11 de octubre, las palabras de Luis Brandoni sobre su papel: “Es un personaje adorable por momentos, repulsivo en otros, poco cariñoso y muy ácido en sus apreciaciones, pero que debe tener algo que le encanta a la gente. No es rico, pero vive como rico. Un personaje que pone al actor frente al desafío de ser todas esas cosas y parecer todas esas cosas”, reflexiona.

Nada compite con los otros estrenos de Culinary Zinema, que este año dará un premio a la mejor película de la sección, dotado con 10.000 euros y que se anuncia este sábado: la francesa *La passion de Dodin Bouffant* (A fuego lento), de Tran Anh Hung –Mejor Director en el Festival de Cannes–; la china *Back to the South* y *She Chef*. Fuera de concurso, queda *Pachacútec*, *La Escuela Improbable*, por ser un medimetraje.

LIBROS



Vuelve el álgter ego de John Banville

Benjamin Black (álgter ego de John Banville) regresa el 5 de octubre a las librerías con *Las hermanas Jacobs*, el primer caso conjunto de Quirke y el inspector Strafford. Publicada por Alfaguara, el ganador del Premio Príncipe de Asturias firma su novela negra más ambiciosa, para “transformar la novela policíaca en arte”. Acostumbrado a ceñirse a la historia reciente de Irlanda, nos lleva a un monasterio en los Alpes o un campo de concentración alemán.



Un éxito internacional

Entrañable, contemplativa y llena de humor, *El arte de coleccionar moscas* (Libros del Asteroide), de Fredrik Sjöberg, es una cautivadora exploración de la historia natural y una sorprendente meditación sobre la felicidad: un prodigio literario sobre la inesperada belleza de las cosas pequeñas que se ha convertido en un éxito internacional que ya está en librerías.



Reina y leyenda

Catalina, la última hija de los Reyes Católicos, ha sido durante años un personaje desconocido y olvidado en nuestra historia. Sin embargo, más allá de las fronteras de Castilla y Aragón, en Inglaterra, donde residió desde la adolescencia para casarse con el rey de esas tierras, se convirtió en una leyenda. Gema Bonnín recupera su historia en la novela *Palabra de Reina* (Ediciones B).