

Roger Gual acaba el rodatge de 'Menú Degustació' a l'Escala

La productora calcula que el retorn econòmic del film per a les comarques gironines és d'uns 2 MEUR

ACN

El director Roger Gual confia que l'espectador surti de veure la pel·lícula 'Menú Degustació' amb "ganes de viure la vida, de sortir, de cuinar i d'anar a menjar". Aquest dimarts acaba el rodatge del film a l'Escala, després que s'hi iniciés el 28 de maig i que s'hagi centrat sobretot en l'entorn bucòlic de la platja d'Empúries. El pressupost de la pel·lícula és de 3 MEUR, i la productora calcula que d'aquests, uns 2 MEUR s'hauran quedat a les comarques gironines. El film narra l'"experiència catàrtica del Mediterrani" d'uns personatges que viuen una sèrie de transformacions durant l'últim sopar en el considerat millor restaurant del món.

Gual preveu servir l'any que ve als espectadors el film que està rodant des del 28 de maig i que confia que faci "sortir amb gana" de la sala de cinema tot aquell qui el vegi. La pel·lícula tracta d'una sèrie de personatges que reserven taula al suposat millor restaurant del món i que obtenen cita a un any vista. Passat aquest temps han canviat les circumstàncies personals de tots ells, de manera que la parella protagonista ja s'ha separat, i una dona que hi havia d'anar amb el seu marit s'ha quedat vídua, per exemple. Durant aquella nit tan esperada inicialment es produiran diversos canvis que faran que tots ells "apreguin a viure d'una altra manera" a través de l'"experiència catàrtica del Mediterrani", en paraules de Gual.

El Cellar de Can Roca, darrere el menú degustació

Tot això en clau d'una comèdia coral -és a dir, amb diversos centres d'atenció- en la qual tenen importància les localitzacions però encara més el menú degustació de quinze plats de què gaudiran els personatges aquella nit. Es tracta d'un sopar en l'elaboració del qual ha col·laborat el restaurant gironí El Cellar de Can Roca -de fet, Joan i Josep Roca fan una petita intervenció en la pel·lícula. El menú, doncs, "és quasi un dels protagonistes de la història", i es converteix en "el catalitzador que fa que tots personatges acabin sentint una transformació" en aquest film farcit de "sensacions", explica el director.

Una apologia de la Costa Brava i la cuina de "quilòmetre 0"

El pressupost del film és de 3 MEUR, dels quals la productora calcula que uns 2 reverteixen directament a les comarques gironines. El calendari de la pel·lícula és que s'acabi al desembre, després es porti als festivals i arribi a les pantalles al maig de l'any vinent. Al voltant del 40% del film és parlat en anglès, però sortirà al mercat en versió original en català i els subtítols necessaris per als personatges estrangers.

Pel que fa al rodatge a l'Escala, s'ha centrat en l'Hostal Empúries i la platja on es troba, la del Portitxol. D'aquesta manera el film també vol donar a conèixer els paisatges "fantàstics" de la Costa Brava i la cuina "de quilòmetre 0", en paraules del productor, David Matamoros. D'altra banda, el productor ha valorat que el rodatge a l'Empordà, tot i el temor inicial per la tramuntana, ha estat dels "més fàcils" que han tingut. Ara l'equip es traslladarà a Dublín, on es gravaran els episodis que rememoren els inicis de la parella. La previsió és que el rodatge a la capital irlandesa acabi el 6 de juliol, dia que posarà fi a les sis setmanes de filmació.

Un altre dels aspectes característics del film és el paper rellevant de les dones, ja que condueix el restaurant on succeeix la pel·lícula una xef, per exemple. De fet, Carme Rusalleda, i també Ferran Adrià i el mateix Hostal Empúries, també han aconsellat l'equip del rodatge, tot i que finalment qui ha participat en l'elaboració del menú protagonista han estat els germans Roca.

Director i productor han desmentit els rumors sobre si el film està inspirat en el Bulli de Ferran Adrià o si li vol retre homenatge. Si de cas "vol ser un homenatge a tots els tres estrelles", ha concretat Gual. Compten amb "quaranta actors i un menú", ha afegit el director en referència a la importància que adquireix la taula en aquesta pel·lícula, que és el seu tercer llargmetratge.

Repartiment internacional

El director s'ha envoltat per a l'ocasió d'un repartiment internacional encapçalat per Jan Cornet i Claudia Bassols (que interpreten Marc i Rachel, la parella protagonista). També figuren noms com Vicenta N'dongo, Stephen Rea, Fionnula Flanagan, Togo Igawa i Santi Millán, entre d'altres. Ha estat un "rodatge molt màgic" on el director ha tingut la "capacitat de tenir una molt bona interacció amb els actors", segons el productor.

Gual, guanyador d'un Goya el 2002 en la categoria de millor direcció novella per 'Smoking Room', ha coescrit la pel·lícula juntament amb Javier Calvo a partir d'una idea original de Silvia González Laá. 'Menú Degustació', que ha obtingut ajuda d'Eurimages, l'ICAA i l'ICEC, és una producció de Matamoros per a ZENTROPA en coproducció amb TVC i la irlandesa Subotica, i el suport del Patronat de Turisme Girona-Costa Brava.

Font del document:

http://www.emporda.info/portada/2012/06/12/roger-gual-acaba-rodatge-menu-degustacio-lescala/168718.html?utm_source=rss