

ESTRENA
CINEMATogrÀFICA

3 d'octubre de 2023

Mi ben
da lluna en un plat

coproduït per



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

BENVINGUDA

a càrrec de l'Excm. Sr. Carles Vilarrubí i Carrió
President de l'Acadèmia

PRESENTACIÓ

a càrrec de l'Excma. Sra. Carme Rusalleda i Serra
Vicepresidenta de l'Acadèmia

i l'Excm. Sr. Joan Roca i Fontané
Acadèmic

PEL·LÍCULA

MIBU “La lluna en un plat”

CLOENDA

a càrrec de l'Il·lm. Sr. Yasushi Sato
Cònsol del Japó a Barcelona



TAST JAPONÈS

Nimono de daikon

Croqueta-mochi de pernil ibèric

Navalla bata-shoyu

Truita japonesa amb freses de salmó salvatge

Mochi de passió i regalessia

Llopert Panoramic Brut, Corpinnat

Inèdit

Royal Bliss

COL.LABORADORS

eshob
MOSES SUAREZ PRODUCCIONS DELS CARRETERS

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC™

dos palillos

ILOPART
CORPINNAT

MOONLIGHT
ILUMINACION



SINOPSIS

Al llarg de la història, els xefs més extraordinaris del món (Ferran Adrià, Yukio Hattori, Andoni Aduriz, José Andrés, Albert Raurich, Massimo Bottura, Joan Roca, Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas) ens van descobrir la família Ishida a través de les anècdotes, pensaments i experiències personals. Es descobreix així, no només la cuina i la taula de Mibu, sinó també els seus anhels, neguits i reflexions vitals. S'entra al seu món acompanyant-los a diversos temples budistes zen dels quals són devots: el recòndit temple de Seidaihi-ji a Nagoya, mai filmat abans d'aquesta pel·lícula, i el bell i popular temple de Senso-ji a Tòquio. S'indaga a la seva filosofia i, amb ella, la cultura més pròpia i ancestral del país del sol naixent. El film també recrea la història i el passat de Mibu amb escenes de ficció tractades en ombres. Un exercici poètic que descobreix el camí dels protagonistes per arribar a crear la màgia que ofereixen als seus comensals.

La cuina de Mibu juga un paper clau en la narració. El documental és analitzat i estudiat amb el seu autor, Hiroyoshi Ishida, i les reflexions que en fan els grans xefs occidentals.

Es mostra un menú complet de Mibu que, en aquest cas, gira al voltant dels 36 poetes immortals de la literatura nipona. Per això, el film està esquitxat d'alguns dels poemes d'aquests autors, obres excepcionals, inèdites a occident.

Es parla dels seus productes, les seves temporades i la seva relació amb la natura i s'inclou una visita als mercats de Tsukiji i, per primera vegada a la gran pantalla, del nou mercat de Toyosu, el mercat de peix més gran del món.

Finalment, els Ishida s'acomiaden reflexionant sobre el seu futur i el seu llegat. Tanquen la peça amb les notes de la cançó Kimi Ni Muchu (Boig per tu), un cant d'amor a la lluna, aquella que ens serveixen en un plat.



“Mibu és un lloc amb ànima que transcendeix el menjar en si mateix per convertir-lo en una experiència multisensorial dotada d’una sensibilitat extraordinària”

Ferran Adrià

“Mibu supuso el descubrimiento de un mundo gastronómico de sensibilidad y pureza absolutamente arrolladoras. La perfecta armonía entre tradición, creatividad y vanguardia”

Andoni Aduriz

“Mibu em va ensenyar que era capaç de veure l’ànima d’un producte. Quan ho penses, t’explota la ment”

José Andrés

“Mibu et remou i t’influeix. És emoció, sensibilitat, poesia”

Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas

“Mibu va ser la meua porta d’entrada a l’essència del japó a través de la sensibilitat, el coneixement i el respecte”.

Albert Raurich

“Hiroyoshi i Tomiko Ishida. Són llegenda de la gastronomia mundial des del seu mític Mibu de Tòquio. L’encantament amb la vellesa. Els seus haikus saborosos són l’elevació de l’harmonia i la subtilesa en la cuina japonesa”

Joan Roca





MEMBRES DE L'ACADÈMIA

Carles Vilarrubí i Carrió - President
Carme Ruscalleda i Serra - Vicepresidenta

Joan Font i Torrent - Vicepresident
Rosa Mayordomo i García - Secretària
General

Ramon Agenjo i Bosch - Tresorer
Raül Bobet i Almenara - Vocal
Cristina Cabañas i Rodríguez - Vocal
Montse Folch i Munuera - Vocal
Toni Massanés i Sánchez - Vocal
Jordi Montaña i Matosas - Vocal
Valentí Roqueta i Guillamet - Vocal
Paco Solé i Parellada - Vocal
Elena Yepes i Evangelista - Vocal

Ferran Adrià i Acosta
Ricard Aixelà i Campanales
Alejandro Alcaraz i Sanz
Oriol Balaguer i Mestres
Miquel Brossa i Real
Josep Capdevila i Nogué
Magda Carlas i Angelats
Artur Carulla i Font
Josep Casas i Febrer
Sara Castellví de Simón
Marc Cerón i Castelló
Ramon Cierco i Noguer
Pere Cornellà i Valls
Comte De Sert
Jordi Cortada i Passola
Francesc Dabán i Hijazo
Josep M. de Hita i Planella
Paco de la Rosa i Torelló
Javier de las Muelas i Fernández
Miquel Espinet i Mestre
Eugeni Fabregat i Mora

Luis Ignacio Ferrer i Figueras
Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni

Carles Gaig i Framis
Ignacio García-Nieto i Portabella
Gerardo García-Ventosa i López

Rosa Gelpí i Monasterio
Silvia Hofmann i Parés
Jorge Linati i de Puig
Montse Mascaró i Alemany
Bartolomé Masoliver i Roderas
Enric Medina i Delmonte
Josep Monje i Canut
Glòria Noguer i de Ferrer
Lluís Planas i Martínez

Joan Ras i Sirera
Enric Ribera i Gabandé
Joan Roca i Fontané
Pasqual Roca i Riera
Ferran Rodés i Vilà
Mario Rotllant i Solà
Josep M. Sanclimens i Genescà
Jon Sarabia i Barrutia
Ramon Serra i Agut
Rafael Soriano i Llompart
Albert Sumarroca i Claverol
Joan Tàpia i Nieto
Jaume Torras i Mulet
Francesc Torrente i Costa
Miquel Torres i Maczassek
Joan Uriach i Marsal
Joaquim Uriach i Torelló
Quim Vila i Betriu
Jordi Vilaseca i Brugueras
Josep Vilella i Llinirós
Lluís Vinyes i Jordà
María Vives i R. de Hinojosa



CLUB D'EMPRESES



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició