

## GASTRONOMÍA Y CINE. EL CASO DE “DELICIOSA MARTHA”

### GASTRONOMY AND CINEMA. THE CASE OF “DELICIOUS MARTHA”

Israel Pardo Larrosa<sup>1</sup>. *España.*  
[Israel.pardo7@gmail.com](mailto:Israel.pardo7@gmail.com)

Beatriz Peña Acuña<sup>2</sup>. *Universidad de Huelva. España.*  
[pietrafelice@gmail.com](mailto:pietrafelice@gmail.com)

#### RESUMEN

En la sociedad contemporánea actual, a diferencia de épocas pasadas, gracias a los medios de difusión audiovisual, se logra proyectar una imagen de casi cualquier cosa que una persona se proponga. Bien sea de una cultura, bien de una marca, un país, o cualquier otro elemento que sea susceptible de ser tenido en cuenta por los miembros de una sociedad. Sin embargo, el cine, es un medio que continua siendo masivo y que logra construir imágenes en el imaginario colectivo, a pesar del terreno que las plataformas digitales le están ganando, y es también un medio que como se trata de plasmar en el presente artículo proyecta la cultura de un país, en concreto Alemania, y su relación con un elemento cultural como es su gastronomía mediante el análisis del largometraje *Deliciosa Martha* con el que se pretende presentar al lector una visión acerca de la repercusión que tiene la cultura gastronómica de un país en sus ciudadanos.

**PALABRAS CLAVE:** gastronomía; cine; cultura; Alemania; educación.

#### ABSTRACT

In today's contemporary society, unlike past times, thanks to the audiovisual media, it is possible to project an image of almost anything that a person proposes. Either from a culture, from a brand, a country, or any other element that is likely to be taken into account by the members of a society. However, cinema is a medium that continues to be massive and that manages to build images in the collective imagination, despite the terrain that digital platforms are winning, and it is also a medium that, as it is intended to capture in this article projects the culture of a country, specifically Germany, and its relationship with a cultural element such as its cuisine through the analysis of the feature film *Delicious Martha* with which it is intended to present to the reader a vision about the impact that the culinary culture of a Country in its citizens.

<sup>1</sup> **Israel Pardo Larrosa:** Ejerce como docente de Comunicación Audiovisual y Videojuegos en diferentes centros docentes. Además, compagina su faceta docente con la realización de documentales, cortometrajes, y realizador de videos corporativos para diferentes empresas.

<sup>2</sup> **Beatriz Peña Acuña:** Profesora Titular acreditada de la Universidad de Huelva. Formación y publicaciones interdisciplinares. Premio extraordinario de doctorado. Influencer en Educación.

**KEYWORDS:** gastronomy; cinema; culture; Germany; education.

**Cómo citar el artículo:**

**Pardo Larrosa, I. y Peña Acuña, B. (2019).** Gastronomía y cine. El caso de “Deliciosa Martha”. *Revista de Ciencias de la Comunicación e Información*, 24(2), 1-17. doi: [http://doi.org/10.35742/rcci.2019.24\(2\).1-17](http://doi.org/10.35742/rcci.2019.24(2).1-17)

## **1. INTRODUCCIÓN: LA GASTRONOMÍA REFLEJADA EN EL CINE OCCIDENTAL**

A lo largo de cada siglo, o década, la sociedad es testigo de un resurgimiento de tiempos remotos y de los contenidos audiovisuales más representativos. Tal es el caso de la revitalización de la cultura y estética propia de la década de los años ochenta del siglo XX, por ejemplo, por medio del rescate de la esencia de los contenidos que la caracterizan, como es el caso del reciente estreno de la tercera temporada de la serie televisiva norteamericana “Stranger Things”, por citar uno de los casos más recientes del audiovisual mundial. En este apartado presentaremos una revisión de cintas emblemáticas y directores donde se muestra que la gastronomía como hecho cultural se le ha dado un reflejo y un reconocimiento en la cultura occidental.

El ser humano organiza sus actividades sociales, al menos en una parte, alrededor o próximo a un evento gastronómico, o como popularmente se dice en España, “a la mesa”. Prueba de ello es la actividad de comer en familia, tan extendida y practicada durante mucho tiempo en nuestro país. Dicha actividad es una práctica beneficiosa para la salud tanto física como emocional para el individuo.

La comida familiar es el momento en el que se reúnen todos o casi todos los miembros de una misma familia para compartir una comida estructurada, independientemente de la hora en que se realice. Constituye una actividad central y un particular punto de encuentro en la vida diaria de sus miembros, vital para fortalecer la unidad y cohesión familiar. Es más, los estudios científicos avalan que comer en familia con frecuencia aporta importantes beneficios para la salud, la calidad de la dieta y la calidad de vida de los participantes (Beltrán & Cuadrado, 2014).

Así mismo, desde el punto de vista nutricional comer en familia frecuentemente se asocia con el seguimiento de dietas más equilibradas y de mayor calidad y ciertas ventajas en el estado nutricional y de salud de las personas que lo frecuentan, especialmente niños y adolescentes, más vulnerables (Skafida, 2013), (Fulkerson, et al., 2014).

Para continuar, nos encontramos en los albores del final de la primera década del presente siglo, y somos testigos del floreciente interés por el mundo y o el arte culinario a nivel internacional, enlatado en formato de programa televisivo. No estamos seguros de sí perdurará en el tiempo y si se podrá considerar a este siglo como el “Siglo de la Gastronomía”, debido a la gran cantidad de contenido

audiovisual que prolifera en la parrilla televisiva generalista española, por ejemplo. Se puede decir que la gastronomía y la alta cocina ha llegado al gran público de forma generalizada en formato de concurso televisivo. Estamos hablando de los programas surgidos al comienzo de la primera década del siglo XXI con una gran aceptación y acogida por parte de la audiencia. Concretamente de Masterchef y Top Chef, dos programas en los cuales se trata de hacer más accesible el mundo de la alta cocina a través de las diferentes modalidades en las que tanto Chefs profesionales como aspirantes a serlo, tratan de hacer que el mundo de la cocina sea más conocido, accesible y sobre todo que la audiencia sea consciente de que la pasión por la cocina no tiene por qué estar circunscrita de puertas para adentro del hogar. Estos “Talent Show” o programas de busca talentos, tratan de conseguir que la audiencia vea la cocina como una ciencia, como una oportunidad, como una actividad que no es exclusiva de unos pocos, para esforzarse, y, además, para pensar, que requiere, al igual que cualquier disciplina, de gran cantidad de cualidades y valores para poder llevar a cabo día a día la tan encomiable tarea de satisfacer a los demás mediante la deleitación del paladar.

Estos programas han cambiado la percepción que el espectador tiene de la gastronomía. Me he encontrado con gente que me ha dicho que ahora en su casa ya no emplatan igual la comida, cuenta Pepe Rodríguez. Su compañero de faenas, Alberto Chicote, asegura que, hasta ese momento, la cocina se había ceñido a valores didácticos. Y ahora es, además, un valor de entretenimiento (Herrero, 2019). Aunque por encima de todo prima una cosa, el gozo, tanto por parte del comensal que aguarda la explosión de sabores en el paladar con cada nuevo plato, como el cocinero que se esfuerza cada día en hacer que los individuos acaben con un buen sabor de boca.

La gastronomía, por su parte, se ha convertido, en los últimos años, en una Industria Creativa muy potente, que está contribuyendo notablemente al desarrollo de productos culturales audiovisuales de todo tipo, así como literarios y de otra índole. La importancia de la difusión cultural de la gastronomía en los medios audiovisuales se remarca a través del “hermano mayor” de la televisión, es decir, el cine, el cual se ha hecho eco acerca de la necesidad y los beneficios que aporta el mundo culinario en la vida para la sociedad. En el cinematógrafo se produce una sinergia o estrecha relación entre la película y la comida en sí misma, donde ésta desempeña funciones diversas como por ejemplo unir a un grupo de personas, el núcleo social más representativo sería la familia, por ejemplo. Una acción social que a día de hoy se pierde progresivamente debido a la estresante vida que llevamos, y por lo tanto la comida, como el amor, siempre está presente en nuestra vida, aunque no siempre le pongamos el total de nuestra atención.

Muchos de los que piensan que hay una crisis alrededor de la familia sospechan que se debe al hecho de que apenas comen juntos, de que los niños se llevan la bandeja a su cuarto o al sofá para ver la televisión. Todos consideran muy importante que los niños aprendan a hablar maravillosamente en inglés o a tocar un instrumento musical. Pero para enseñar a comer nunca queda tiempo, ni la paciencia suficiente por parte de los mayores, como de manera muy acertada viene insistiendo Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía. (Varela, 2016)

En el cine gastronómico, del cual podemos hablar casi de un género en sí mismo, sobre todo con la llegada del siglo XXI, aunque lleva años existiendo. Un género donde los elementos propios del mundo culinario, como la cocina, los fogones, o la acción de comer en sí misma, constituyen el protagonista principal, la trama, y en algunos casos el detonante, de la historia presentada. El concepto de “cine gastronómico” o de “globalización culinaria” es joven. Apenas hace tres décadas que se presenta en escena con títulos como *Who Is Killing the Great Chefs of Europe?* (Ted Kotcheff, 1978), *Tampopo* (Juzo Itami, 1986), *Babettes gæstebud* (Gabriel Axel, 1987), *The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover* (Peter Greenaway, 1989) o *Chocolat* (Lasse Hallström, 2000), “filmes donde se plantea la idea que la comida vivifica y reanima los sentidos, permitiendo un espacio para nuevos descubrimientos” (Parkhurst, 2004). Por lo tanto la comida, como los demás elementos culinarios, (casi) siempre tiene un papel relevante, o a veces es solo un elemento para unir o familiarizar a los personajes; otras veces es un protagónico.

La relación del cine y la comida en nuestra vida es inevitable. Está en las palomitas de maíz que muchos espectadores no perdonan cuando asiste al cine o cuando presiona el botón de “reproducir” de la plataforma de pago por visión Netflix, por ejemplo. pero también está en las escenas icónicas que se quedan en nuestra memoria y que nos antojan comer lo que el personaje que vemos en pantalla está degustando. Desde sus comienzos, el cinematógrafo se ha hecho eco de lo importante que es retratar el mundo culinario, prueba de ello lo podemos ver en los comienzos del medio, cuando la comida y el esplendor que de ella se desprende han ocupado un lugar privilegiado en la puesta en escena audiovisual. Las primeras grabaciones ya contenían imágenes en las que el alimento era un elemento visible en la escena. Por ejemplo, *El desayuno del Bebé* (Hermanos Lumière, 1895) es considerada la primera cinta en la que se puede ver a alguien comiendo, aunque en esta época no podemos hablar, obviamente, de ninguna vinculación con la gastronomía ni la argumentación culinaria puesto que se trata de una escena cotidiana enmarcada dentro de los orígenes ancestrales del cine.

Aunque cabe destacar que en el mundo del cinematógrafo y la representación del ámbito culinario o “Cine Gastronómico” como lo etiqueta el doctor en comunicación audiovisual y crítico de cine Pay Gómez. Este subgénero es relativamente reciente puesto que, aunque existen ejemplos, de mediados del siglo XX, no se registró entonces una producción seriada de títulos con temática gastronómica, como aprecia el doctor Gómez:

En realidad, el género del cine gastronómico no surgió como tal hasta finales de los [años] ochenta, gracias al éxito internacional de una pequeña producción danesa titulada *El festín de Babette* (1987), en la que una joven francesa revolucionó con sus guisos una pequeña localidad conservadora a mediados del siglo XIX. Premiada con el Oscar a la mejor cinta de habla no inglesa, *El festín de Babette* -que, dicho sea de paso, sigue siendo la película favorita del Papa Francisco- generó una corriente de títulos con la comida como gran baza argumental que ha llegado en plena forma hasta nuestros días (Gómez, 2016).

El mundo del cine está plagado de escenas que han pasado a través de la historia, como, por ejemplo, quien no puede acordarse de la cena compartida por los dos

caninos protagonistas de *La Dama y El Vagabundo* (1955), los cuales se besan mientras comparten un plato de espagueti. A la hora de buscar referencias culinarias en el cine encontraríamos, sin dudar, un sin fin; aunque que merezca la pena reseñar es el ejemplo de otra de las grandes escenas del cine relacionadas con el mundo culinario. Esta es la distendida y entrañable escena, que representa la cruda realidad de muchas personas en el mundo, sin importar la época, a manos de uno de los más grandes cómicos de la industria del celuloide, Charles Chaplin, norteamericano de origen francés, en *The Gold Rush* (1925) o *La Quimera del Oro* donde perdido en mitad de una montaña y atrapado por una fuerte tormenta de nieve, en el día de acción de gracias, el juego que el actor realiza como preparación para la comida es emblemático y ha pasado a la historia del celuloide, el cual consiste en la danza de los panecillos. Un gag que causó tanta expectación que los proyccionistas detenían la película para pasarlo otra vez. Este recurso narrativo es empleado en esta ocasión como un símbolo para representar la hambruna y una crítica a la diferencia de clases. Este gag tenía un precedente, Roscoe “Fatty” Arbuckle, un cómico norteamericano Arbuckle fue uno de los actores más populares de su época, aunque hoy es más conocido por El escándalo Fatty Arbuckle: fue acusado de violar y provocar la muerte a la actriz Virginia Rappe, y sus juicios se convirtieron en unos de los primeros “juicios-espectáculo” de Hollywood.

La lista de ejemplos de cine culinario es extensa y como se ha dicho anteriormente, se puede usar la comida como detonante, como, por ejemplo, las famosas guerras de tartas que se retrataban en las películas de Laurel y Hardy, personajes norteamericanos, más conocidos en España como El Gordo y el Flaco en *The Battle of The Century* (1927) o *La Batalla del Siglo*. Años más tarde se podrá ver, este gag de las tartas, repetido en películas también del género cómico como la magnífica secuencia, tanto a nivel de realización como de producción, de dirección artística y varias áreas más; que fue realizada por el director Blake Edwards en *The Great Race* (1965) o *La Carrera del Siglo*. En esta, situada en el tercer acto de la película podemos ver cómo la acción realizada sirve a los protagonistas para poder resolver el conflicto que les conducirá a tratar de conseguir el objetivo presentado al comienzo de la película. Ganar la carrera que comprende desde Nueva York a París. Esta titánica proeza y el trofeo que se entrega a quien logre llevarla a cabo, se la disputan también dos gigantes de la interpretación como eran Tony Curtis y Jack Lemon. Es en resumen una desternillante y genial comedia que tiene presente el mundo culinario, aunque sea como elemento secundario con el que el ser humano es capaz de resolver conflictos y relajar la tensión de una forma distendida.

Por otro lado, estamos de acuerdo con el planteamiento acerca de globalización culinaria de Parkhurst, según el cual:

...aunque el concepto de la globalización culinaria en el cine es un género relativamente reciente (Parkhurst, 2004), existen multitud de ejemplos desde el origen del cine en los que el ente gastronómico es el argumento principal y alrededor del cual se desarrollan o juegan algún papel relevante en el desarrollo de las distintas tramas narrativas.

Otro de los géneros en los que la gastronomía está presente es en el género conocido como Peplum. A la mente nos viene títulos como *Quo Vadis* (Melvin de

Roy 1951), en la que Nerón en el siglo I, emperador de Roma trata de agasajar a la nobleza romana con grandes banquetes para tener su apoyo.

## 2. OBJETIVOS

Primero, se pretende realizar una revisión literaria del tema culinario en el cine resaltando algunos hitos del cine clásico y el cine español para mostrar una visión general y una visión más concreta.

Segundo, se acomete profundizar en el filme emblemático “Deliciosa Marta” mediante un análisis y comentario formal de los elementos propios audiovisuales del lenguaje cinematográfico.

## 3. METODOLOGÍA

La metodología científica, primero, ha consistido en una revisión bibliográfica de la historia del cine clásico y español en relación a la temática culinaria. Segundo, se ha profundizado en el filme emblemático “Deliciosa Marta” mediante una metodología de análisis formal-descriptivo de los elementos propios audiovisuales del lenguaje cinematográfico.

## 4. OTROS HITOS DEL CINE Y LA GASTRONOMÍA

Dejando a un lado esta sucinta apreciación sobre el cine histórico, tal y como se ha comentado líneas más arriba, el papel que juega el mundo gastronómico hace que vengan a la mente ejemplos del mundo del cine tan variopintos como puede ser en primer lugar Los Intocables de Eliot Ness (*The Untouchables*) (Brian de Palma, 1987) Esta película comienza con una reunión de la mafia sentada a la mesa mientras degustan la comida. En ese momento tiene lugar una acción de relevancia tanto para la trama como para la presentación de uno de los personajes protagonistas de la historia. Al Capone. Del cine policiaco, cambiamos completamente de rumbo para acercarnos a un nuevo ejemplo, el filme Hook (Steven Spielberg, 1991) en el que la cocina está presente y tiene gran peso visual como narrativo en el desarrollo de la película. Se cuenta la historia de un Peter Pan adulto que regresa a Nunca Jamás para hacer ver al espectador que no hace falta ser niño para tener una mente joven, vital y soñadora. *Hook*, nos muestra un ejemplo de cocina creativa cuando el protagonista tiene que hacer un gran esfuerzo mental y de imaginación para poder dar de comer a los niños perdidos tanto como así mismo. Esta es una escena que pertenece al segundo acto de la trama y sirve como punto de inflexión en la evolución del protagonista pues comienza a recordar quien era en su juventud. Sin abandonar el género de la fantasía, podemos recordar otro ejemplo relacionado con la cocina como es *Young Sherlock Holmes* (Levinson, 1985) o *El Secreto de la Pirámide*, cuando un jovencísimo doctor Watson, personaje que tiene debilidad por la comida, se enfrenta a una pesadilla originada por una fuerte toxina, en la que tiene que sobrevivir a una continua ingesta de pastelillos supuestamente vivientes. Es en este caso la comida es un elemento protagonista y de importancia para el desarrollo de los personajes protagonistas. Del mismo modo, encontramos en *The Ghostbusters* (Feig, 1984) conocida como *Los Cazafantasmas*, largometraje norteamericano, cuando en el clímax de la cinta, uno de los personajes, en un

momento de gran tensión, solo puede pensar en comida, y, por lo tanto, el enemigo contra el que se enfrentan no es nada más ni nada menos que un hombre de malvavisco, el muñequito de los Marshmallow de varias plantas de altura.

A continuación, por citar otro ejemplo cinematográfico más próximo, presentamos como parte de esta revisión cinematográfico-culinaria, la película europea *Chocolat* dirigida por (Lasse Hallstrom. 2000). Nuevamente queremos dar un salto de género, y encontraríamos el largometraje francés *La Cena de los Idiotas* dirigida por (Francis Veber 1998) en la cual un grupo de amigos apuestan alrededor de una cena, cuál de los comensales conseguirá encontrar al compañero de sobremesa más estúpido posible. Desde el comienzo, la película es una comedia que no deja indiferente a nadie por la singularidad de sus personajes y el desarrollo de sus tramas. La cinta obtuvo tres premios César. El género cinematográfico de la animación, incluso, realizó una película animada de factura Disney, *Ratatouille* (Brad Bird y Jan Pinkava 2007) llevándose varios premios, entre ellos el Oscar a mejor largometraje de animación. La cinta nos presenta la historia de una pequeña rata que anhela convertirse en un gran chef francés de reconocido prestigio. El destino llevará al pequeño roedor a vivir debajo de un restaurante famoso logrando poner de patas arriba la gastronomía francesa.

Tras el aclamado y caluroso éxito cosechado por esta película, aparece en cartelera un nuevo título norteamericano, *Lluvia de Albóndigas* (Phil Lord y Christopher Miller 2009) dentro del género de la animación, que trata de presentar el concepto de la felicidad universal compartida a los demás a través de la comida. El modo de hacerlo es a través de un nuevo alarde de creatividad en una historia en la que Flint Lockwood un inventor frustrado, crea una máquina capaz de transformar el agua en comida. La película reinventa el mundo culinario con el concepto de la “comida climática”. Esta historia culinaria tuvo tanta repercusión que hasta la fecha se realizó una entrega más en el año 2013 continuando las aventuras culinarias de los personajes de la primera entrega.

A continuación, presentamos algunos títulos que están relacionados con la gastronomía o tienen que ver directamente con ella. Ahora bien, pedimos disculpas pues si hemos dejado en el tintero algún título. Los largometrajes que tiene que ver con la gastronomía son *El Gran Restaurante* (Besnard, 1966), *La Gran Comilona* (Ferreri, 1973), *Muslo o Pechuga* (Zidi, 1976), *El Festín de Babette* (Axel, 1987) *El Cocinero*, *El Ladrón y su Amante* (Greenaway, 1989), *Frankie y Johnny* (Marshall, 1991) *Como Agua para Chocolate* (Arau, 1992), *Comer, Beber, Amar* (Lee, 1994) *El Chef Enamorado* (Dzhordzhadze, 1996), *Julie y Julia* (Ephron, 2009), El dos mil nueve fue un año prolífico en cuanto a la temática culinaria, pues junto a “Lluvia de Albóndigas” aparecieron otros cuatro títulos más, como son *Secretos de Cocina* dirigida por la vasca Aitzpea Goenaga, y *Soul Kitchen* dirigida por Fatih Akin de origen turco y un largo etcétera. En lo que al género documental se refiere, nos gustaría destacar una producción que tuvo gran repercusión en su momento. Se trata la película que se tituló *Fast Food Nation* (Richard Linklater 2006) alertando de los peligros a la sociedad internacional de la denominada comida basura tan implantada en la dieta occidental y los peligros que de ella se derivan si se continúa con su exceso.

## 5. LA GASTRONOMÍA REFLEJADA EN EL CINE ESPAÑOL

En lo que respecta a España y como ejemplo de la diversidad temática que el espectador puede encontrar alrededor de la gastronomía, encontramos en primer lugar la película española *Jamón, Jamón* (Bigas Luna 1992) director de gran prestigio nacional e internacional. Controvertido, carismático y un largo etcétera de apelativos del cineasta que dan una pincelada de la enigmática personalidad que este director de cine español tenía. Como anécdota, cabe destacar que fue embajador de España en la “Expo” de 2010. Sobre todo, fue un amante de las pasiones de la vida como son el amor y la gastronomía. En sus propias palabras:

Amar y comer son cosas imprescindibles y complementarias para nosotros, los españoles, y Jamón, jamón es un himno a este gozo. Amo a las mujeres mediterráneas, porque saben dar de comer, y sobre todo porque mientras comemos hablan de comida. Esto es imposible que lo entienda un anglosajón: el amor y la belleza se disfrutan comiéndose (Gómez, 2013).

En el caso de Bigas Luna la película relacionada con el mundo de la comida por antonomasia, como hemos mencionado líneas más arriba, es *Jamón, Jamón* (1992) El sexo y la comida se presentan en repetidas ocasiones durante el metraje a modo de metáfora con el fin de representar una imagen de España: “como un país de sensaciones, pulsiones, pasiones. La comida como metáfora sexual no es el único recurso de Bigas Luna, la riqueza simbólica de su largometraje parece infinita” (Gómez, 2013).

En palabras del cineasta con motivo del título de la cinta, llegó a confesar que: “El origen de todo es mi decisión de retratar el país a través de la comida y del sexo. Como desde mi punto de vista, el jamón es la mejor cosa de nuestra gastronomía nacional, pensé que sería un buen titular” (Zamora, 2013).

Sin embargo, es que el elemento gastronómico también está presente en la mayor parte del cine del director manchego, como por ejemplo en *Pepi, Luci, Bom* y otras chicas del montón (1980), una década antes de mujeres al borde de un ataque de nervios, hasta el jamón que usa como arma, de nuevo, Carmen Maura en *¿Qué he hecho yo para merecer esto?* (1984). Almodóvar tiene muy presente su afición por la gastronomía y va más allá dándole un sentido narrativo dentro de las historias que dirige.

Tal y como se ha comentado al comienzo de este texto, el inicio del siglo XXI tuvo como carácter cultural diferenciador el resurgir de la gastronomía a nivel tanto televisivo como cinematográfico. Un ejemplo que de prueba de ello fue la película *Tapas* (2005) dirigida por el cineasta y cómico José Corbacho y también por Juan Cruz.

Tres años transcurrieron desde que el cine culinario irrumpió en la cartelera española, y como todo buen plato los títulos realizados hasta la fecha necesitaban de reposo para poder digerir bien sus aciertos y sus fallos. Una vez retardada la salida de un nuevo título culinario en pantalla, se necesitaba una nueva historia y en esta ocasión el testigo fue recogido por el director Ignacio García Velilla director de

títulos como *Que se mueran los feos* (2010) *Perdiendo el Norte* (2015) y *Villaviciosa de al Lado* (2016), además de ser director de capítulos de series como “*Aída y 7 Vidas*”, fue con su largometraje *Fuera de Carta* (2008) con el que logra mezclar la comedia, género con el que está más que acostumbrado a trabajar, y el drama por igual. El largometraje obtuvo dos premios de la academia de las ciencias y las artes audiovisuales española, los Goya, a mejor interpretación masculina protagonista y mejor interpretación masculina de reparto.

Para cerrar esta etapa en la que se ha realizado una enumeración de los títulos más representativos del cine, llamémosle culinario, o gastronómico hasta comienzos del siglo XXI, concretamente los largometrajes realizados durante la primera década del año dos mil. El cine español, en coproducción con Europa, se lanza de nuevo a reproducir la temática gastronómica con la película *Bon Appétit* (2010). Es la Opera Prima del director David Pinillos. Se presentan temas con tanta vinculación como son la elección que en ocasiones el ser humano se ve obligado a hacer entre el amor y la profesión. De igual modo en la película también se realiza una pequeña crítica a la rápida aparición de personajes elevados al estrellato dentro del mundo culinario a través de productos culturales televisivos o de otra índole. Para cerrar este repaso al cine patrio relacionado con el mundo culinario, encontramos *Perfectos Desconocidos*, una cinta donde la comida es el eje a través del cual las tramas van desarrollándose de forma eficaz.

Como podemos comprobar desde la primera mitad del siglo XX, hasta la primera década del siglo XXI la aparición de títulos de temática culinaria ha sido prolífica en lo que se refiere a tratar el tema de la gastronomía y sus posibles relaciones con historias de muy diversa índole. Tras la representación en la pantalla grande de títulos culinarios, y tras un nuevo receso de un par de años, surgieron con gran fuerza, aunque esta vez en televisión, una serie de productos de entretenimiento encapsulados en el formato Talent Show. Estos son *MasterChef*, *TopChef* y *Pesadilla en la Cocina*, todos en la parrilla de la televisión generalista durante el prime time. Estos programas han irrumpido en el imaginario colectivo internacional provocando en mayor o menor medida una renovación y revulsión con el fin de aumentar la pasión por el mundo de la cocina, así como un intento por acercar la cocina profesional a los ciudadanos.

## 6. ANÁLISIS FORMAL-DESCRIPTIVO DEL FILME *DELICIOSA MARTHA* (2001)

Tras realizar un breve repaso por el recorrido que ha realizado la gastronomía en el mundo del cine, así como la sucinta presentación de las dos dietas, la mediterránea y la europea, sus orígenes y composición que veremos reflejadas y contrapuestas a continuación comenzaremos con en el análisis del largometraje *Deliciosa Martha* dirigido por Sandra Nettelbeck (2001).

Todo lo expuesto anteriormente sobre los valores, propiedades y cualidades implícitas en cada una de las dietas presentadas queda perfectamente reflejado durante la hora y cuarenta minutos, aproximadamente, de *Deliciosa Martha*. Este es un título que cosechó tres premios a nivel internacional, a mejor Actriz, mejor actor y premio del público en la *Mostra* de Valencia en el año de su estreno. La película es una comedia romántica con unas pequeñas pinceladas dramáticas que hacen que el

guion se cierre perfectamente. Para centrar al lector incluimos una pequeña sinopsis.

Martha es la chef de un pequeño restaurante de la ciudad de Hamburgo que elabora obras de arte culinarias granjeándole una gran reputación. A pesar de su fama, su vida es anodina. Es una mujer soltera, introvertida, casi sin vida social que se dedica en cuerpo y alma a su trabajo. Pero su vida cambiará de repente cuando su hermana, una mujer soltera que vivía sola con su hija de ocho años, muere en un accidente. Martha se hace cargo de la niña tratando de hacer que su vida no se desmorone. De repente la vida de las dos cambiará debido a la presencia de Mario un cocinero italiano que les devolverá el sabor y la alegría a sus vidas.

Hablar de Deliciosa Martha es hablar de la vida misma a través de la presentación de dos mundos opuestos, de dos concepciones, en este caso, de la cocina. Es un guion estructurado en tres actos en el que se ven claramente diferenciados sus puntos de giro, así como la evolución del arco dramático de la protagonista, Martha, si tomamos como modelo de análisis narrativo el propuesto por el analista cinematográfico Syd Field. ésta está acompañada por otros personajes, mediante dos sub-tramas, que ayudan a la protagonista, a ir describiendo sus excentricidades y manías, así como su evolución hasta convertirse en una persona más integrada en la sociedad que le rodea.

La cinta abre de negro con un monólogo de Martha, situando al espectador sobre el tema central, la importancia de la gastronomía, hablando sobre la meticulosa elaboración de un plato que la chef del restaurante el “Lido”, tiene en la carta de su restaurante, concretamente pichón con guarnición. El pichón es una carne tierna de palomo que debe ser bien cocinado, en su punto. Es óptimo la combinación con verduras dentro de una dieta equilibrada. Lo atípico de esta descripción es el lugar en el que se lleva a cabo, la consulta de un psicólogo. Éste le pregunta sobre el motivo de sus visitas, pero Martha no es capaz de darle una respuesta, en ningún momento, puesto que para ella su inmersión en el mundo culinario no es un problema, al menos en apariencia. La directora, mediante una sucesión de planos de la cocina del restaurante en el que trabaja Martha, muestra la labor en la cocina, toda la organización y la logística que conlleva el día a día en un restaurante de alta cocina. Con la intención de que el espectador sea testigo del mimo, la dedicación y el arte que conlleva el dar de comer a los demás. Esta secuencia de dos minutos está realizada mediante un montaje rítmico en el que la banda sonora es una música tranquila y relajada. Esta melodía de jazz consigue una atmósfera disentida evocando el placer que debe representar el buen comer, así como la iluminación del salón del “Lido”. Esta es casi minimalista con el fin de conseguir un ambiente acogedor para una clientela aparentemente selecta de mediana edad. Acto seguido la cámara penetra en las entrañas del restaurante y sitúa al espectador en la cocina para ver a la protagonista en plena actividad y ser testigo de la personalidad de la misma tanto fuera como dentro de la cocina. Martha es temperamental, excéntrica, obsesiva en parte, sistemática, meticulosa y detallista, incluso arrogante, al pensar que tiene la última palabra en el mundo culinario que representa su cocina. Martha muestra su actitud narcisista y superior a la de los demás incluso infantil a la hora de molestarse por el último comentario de su superior, después de tener un altercado

con un cliente insatisfecho. Para Martha, la cocina es lo más importante en la vida. Esta escena da al espectador el motivo del por qué la protagonista necesita terapia.

La importancia y la sutileza de la elaboración de distintos platos se muestra mediante una voz en *off* de Martha para cambiar en esta ocasión de emplazamiento. La cámara nos sitúa en el hogar de la protagonista cocinando nuevamente. Esta voz continúa, y a modo casi de lo que sería hoy en día un tutorial, la protagonista prosigue con su tarea. El plato en cuestión es salmón en su salsa, hasta este momento se muestran platos característicos de una dieta más europea, pues el salmón es un pescado del norte de Europa. Martha advierte del especial cuidado que hay que tener a la hora de elaborarlo, sabiendo de ese modo qué clase de cocinero se es dependiendo del resultado. Sin embargo, podemos ver a la protagonista sola frente a su creación, un plato sofisticado, realizado con una precisión que raya la perfección. La chef está sola en su comedor, una estancia vacía, únicamente poblada por uno muebles de madera que tratan de aportar una calidez a la escena casi inexistente, pero únicamente sirven para dar más contraste a la personalidad de la protagonista. Martha es una mujer que se dedica a una actividad sensual, pero que, a la vez, esta sensualidad es lo que falta en su vida. Ella vive para trabajar, esclavizada en su cocina, y no se da cuenta de que en la vida hay otras cosas que también tienen que ver con el placer y con el arte (Nettelbeck, 2001).

La directora nos muestra la soledad de la protagonista, y concretamente el miedo a probar su propia creación. Actitud incoherente e impropia de un Cocinero. Durante casi toda la primera mitad de la película, Martha crea platos sofisticados tanto para sí misma, como para otros personajes, véase su sicólogo, previa negativa de éste a que le hiciera de comer durante las consultas, como parte de la terapia. Durante las sucesivas consultas la protagonista vuelve a dar pequeñas pinceladas de su personalidad y presenta de nuevo las características que según ella debe tener un buen chef, como, por ejemplo, el control de todo lo que le rodea. Hasta tal punto llega su excentricidad que ni siquiera come con sus compañeros.

El espectador es consciente de la entrega que la protagonista tiene por la cocina, llegando a niveles enfermizos, tal es esto que no la vemos probar bocado hasta que se produce un nuevo punto de giro en el guion y en la vida de Martha. Este está relacionado con la aparición de un nuevo personaje que revoluciona el mundo culinario, así como la vida de Martha a nivel emocional, social, psicológico y sobre todo gastronómico. Este personaje es su sobrina, Sofía, quien se quedará a vivir con ella tras la muerte de su madre. Incluso con este cambio tan repentino y brusco en su rutina asocial, Martha se vuelca de nuevo en aquello que le da seguridad, la cocina, hasta que por orden de su jefa le ordena tomarse un receso para poner orden en su vida.

Durante dicho descanso el mundo de Martha se ha visto puesto patas arriba por el suceso de la muerte de su hermana, la adquisición de la tutela, acogida y cuidado de su sobrina. Aun así, la chef trata de mantener el orden en su vida y por lo tanto en su forma de ver la cocina. Sin embargo, transcurridos casi tres cuartos de hora de película, en la narración vuelve a aparecer un punto de giro, probablemente nos encontremos ante el punto medio en la historia, en el que la armonía que Martha

logra mantener, a pesar de su cambio, se ve truncada cuando un nuevo chef la sustituye sin ser avisada por parte de su jefa. Es justo el contrapunto a lo que simboliza Martha, un cocinero italiano, “alegre, al que le gusta cocinar y cantar, aunque por otro lado tiene un lado triste, si te fijas bien. Y el transmite estas dos caras de un modo sensacional” (Nettelbeck. 2001) Desde ese preciso instante la vitalidad, y la frescura penetran en el mundo de Martha, introduciéndose elementos de la gastronomía italiana en el menú del Lido, ocupándose de ello Mario, el nuevo cocinero italiano, quien poco a poco va cambiando parte de la vida de Marta. Es un revulsivo lleno de espontaneidad, el aroma, y la frescura del estereotipo de cultura y personalidad mediterránea penetra en la cocina alemana. Con este nuevo personaje, las escenas en las que la dieta mediterránea está presente y juegan un papel relevante en la vida de la protagonista se suceden con frecuencia y siempre a manos de Mario quien emplea fundamentalmente dietas a base de pasta. La primera de estas escenas es aquella que transcurre durante la rutinaria comida del personal, cuando Mario prepara unos espaguetis con albahaca o “*basilico*” como se dice en italiano. Además, la pasta se acompaña de una ensalada de lechuga y tomate. Un par de platos típicos de la gastronomía italiana, y por tanto mediterránea, poniendo el cocinero italiano el ejemplo de que esa elaboración es una receta asociada a la reunión familiar, y a la tradición, propios de una dieta milenaria como es la mediterránea. En esta primera escena se ha escogido un plato “típico” italiano, puesto que la pasta provino de China. Ésta asegura la combinación del huevo, el agua y la harina, proteínas y carbohidratos. La albahaca, la lechuga y el tomate son las verduras cuya combinación vuelve a ser óptima en este plato. Mientras los demás compañeros de la cocina degustan el plato gustosamente, Martha se ve engañada e insultada ante la treta de Mario. Este es sin duda el primer choque gastronómico que los dos chefs tienen hasta el final de la película.

En escenas sucesivas, de nuevo, la pasta juega un papel primordial, concretamente unos espaguetis con tomate, queso rallado y albahaca, dado que Martha tiene que llevarse a su sobrina con ella pues no encuentra canguro. En esta ocasión, la cámara escoge un rincón de la cocina apartado del ajetreo de los cocineros, para que, en plano americano, el cocinero italiano, trata de forma sutil, de que la sobrina de Martha recupere el apetito, y poco a poco las ganas de vivir. Es otra vez la pasta, un plato desenfadado y familiar el que consigue que el proceso de rehabilitación de la sobrina de Martha de comienzo, ya que ninguna de las sofisticadas elaboraciones de Martha surte efecto. Finalmente, este plato consigue una doble función, por un lado, la recuperación de la niña, y por otro un punto de inflexión en la relación entre Martha y Mario, pues esta comienza a abrirse al mundo y a comunicarse con el exterior, siempre a través y gracias a la comida del italiano.

A continuación, encontramos una pequeña escena de transición, en el periodo durante el cual el personal del restaurante descansa, en el que el personal degusta nuevamente un plato de origen italiano. La escena se resuelve con un trávelin de izquierda a derecha siguiendo el plato de pasta que tiene como objetivo la sobrina de Martha. A partir de esta escena y las siguientes, el espectador es testigo de la evolución en la relación que comienza a florecer entre Martha y su sobrina, y a su vez, de estas dos con Mario. Este despertar en el proceso emocional (Peña, 2009) y comunicativo en la relación entre el triángulo de personajes avanza un peldaño más consiguiendo que Martha realice un gran sacrificio al permitir ser ella la catadora de un

menú. Puesto que la comida es la manera en la que Martha se comunica con los demás. Por primera vez se deja poner en manos de otro y deja de tener el control. El menú que Mario y Sofía van a elaborar es una comida fuera de lo convencional, tal y como dice Sofía, es una comida campestre, más propia de aquella que se puede llevar cuando se va de camping. Los tres personajes están sentados en el suelo del salón, muy próximos el uno del otro, para dar la sensación de una reunión acogedora, familiar si cabe. El espacio donde están comiendo está iluminado por una lámpara de pie, acentuándose la calidez de la escena y confiriéndole la intencionalidad de transmitir la sensación de estar en familia. Por otro lado, el menú está compuesto por platos caseros, con vino y agua como bebidas principales. El menú es una dieta a base de berenjenas fritas con pimientos, un plato típico de países de Oriente Medio y del mediterráneo que se suele tomar como acompañamiento a la carne. Otra vez se combinan las proteínas con verduras apareciendo el aceite de oliva. Este es otro plato más típico de sobremesa, de carácter familiar, que, de un restaurante de vanguardia, al igual que le sucede a los espárragos trigueros fritos con jamón serrano, el segundo de los platos que completa el menú típicamente mediterráneo. Como acompañamiento a estos dos platos, encontramos una panera repleta de rodajas de pan aparentemente casero, un nuevo elemento más propio de la comida casera tradicional que de un restaurante. El tercer plato de acompañamiento está elaborado con zanahorias fritas con especias en láminas muy finas para detectar los diferentes sabores. Estos tres platos constituyen el acompañamiento a los siempre presentes espaguetis como dieta principal en la gastronomía de Mario, como buen italiano. Todo el succulento manjar servido durante la cena sirve para hacer que los personajes conecten más entre sí, sobre todo para que entre Mario y Martha surja una chispa que provoque que se enamoren lentamente. Esta escena culmina con la ruptura del repetido hermetismo en el que vivía Martha, no solo al no probar cualquier plato elaborado por ella misma o por cualquier otra persona. Es la ruptura de la barrera física y emocional, así como del hermetismo en la que la protagonista ha vivido desde el comienzo.

La escena es distendida y amena, pues está construida a base de un montaje al corte con primeros planos de las reacciones de los personajes y planos detalle de los platos que degustan los tres comensales, proyectando la imagen de ser una familia estable, feliz y unida. El montaje es rítmico acompañado por una banda sonora conformada por una canción de origen italiano. Al igual que en la mayoría de las escenas en las que aparece Mario, la pieza musical es de origen italiano como muestra del carácter vivo, enérgico, emocional, simpático y alegre, característicos, o al menos estereotípicos, de la cocina mediterránea. Un ejemplo sería durante la primera escena en la que Mario y Martha se conocen, se oye de fondo la canción "Volare" de Domenico Modugno de 1958, llegando a establecer una analogía entre la comida y la sensación que transmite dicha pieza musical, al "deshacerse en la boca". El resto de piezas que aparecen son por ejemplo "Via Con Me" de Paolo Conte (1986), "Attenti Al Lupo" de Lucio Dalla (1990) y por último la pieza "Angelina & Zooma, Zooma" de Louis Prima entre otros.

## 7. DISCUSIÓN

Se puede plantear en a partir de este filme *Deliciosa Marta* la discusión entre una dieta mediterránea versus dieta centroeuropea a partir del personaje de la chef

alemana y del chef italiano por el tipo de comida que aprecian o ingieren de forma habitual en su dieta. Creemos que no es necesario introducirnos en una discusión en la que es difícil diferenciar los elementos objetivos de los beneficios alimentarios, propios del área de la nutrición o tecnología alimentaria, con otros elementos más subjetivos a partir de la defensa de la identidad cultural para un pueblo que ha solido disponer por tradición de un tipo de alimentación u otra.

Dicho lo cual, se estima, sin embargo, oportuno realizar una aproximación al concepto de cocina mediterránea con el objetivo de poder ver su puesta en práctica en el largometraje “Deliciosa Martha” (2001) y el contraste que ejerce esta con respecto a otro tipo de dietas como, por ejemplo, la cocina europea central, concretamente la alemana, y su contraposición a lo largo de la película. Si creemos que se trata de una ventaja temática ofrecer una comparación de productos y hábitos entre culturas, tal y como descubrimos al analizar en otra ocasión otra película *Ana y el rey* (Pardo y Peña, 2017).

Por lo tanto, se conoce como “Dieta Mediterránea”. a aquella que está relacionada con la gran mayoría de pueblos mediterráneos como son España, Francia, Mónaco, Italia, Malta, Eslovenia, Croacia, Bosnia-Herzegovina, Montenegro, Albania y Grecia, en Europa; Turquía, Chipre, Siria, Líbano, Israel, y Gaza en territorio palestino en Asia; así como Marruecos, Argelia, Túnez, Libia y Egipto, en África. Esta es más que una estructura alimenticia, es un legado cultural. La Dieta Mediterránea representa mucho más que una simple pauta nutricional de carácter rico y saludable. Es una forma de entender la vida mediante un método equilibrado de organizar la dieta alimenticia a lo largo del día en tres comidas principales en la que el sistema metabólico funciona correctamente (Vidales, 2017) y además se balancean de forma saludable las proteínas, los lípidos, los minerales, y las vitaminas y otros aportes nutritivos necesarios. Esta dieta se recoge en recetas, a través de la transmisión cultural familiar se transmiten las formas de cocinar, y está materializada en celebraciones sociales, comercialización de productos típicos y celebrada culturalmente mediante actividades humanas diversas, véase, por ejemplo una celebración de una paella familiar en Valencia donde los comensales comen entorno a la misma paellera o la matanza murciana en la que la familia convida a los vecinos para preparar en un día embutidos y comerse juntos a un marrano entero (Araneda, 2015).

Por avanzar algunos ejemplos concretos nombraremos en el uso en la dieta mediterránea de la condimentación del ajo, la cebolla y el limón que han sido denominados como superalimentos (RBA Integral, 2014) por la cantidad de aportes diferentes y en cantidad o el aceite de oliva comparado con otros aceites vegetales (como el girasol, colza, etc.) o el uso de una variedad rica de hierbas aromáticas como el romero, la albahaca, el tomillo, el perejil que presentan tantos beneficios medicinales y antioxidantes. Como elemento caracterizador y diferenciador de la dieta mediterránea cabe destacar que esta es más que un sistema rico, diverso, así como fuente de salud para aquel que disfrute de ella, si no que como anuncia el sociólogo Castells: “Es una experiencia cultural cuyos valores y rasgos la hacen aún más singular y significativa. De hecho, la palabra dieta proviene del latín *diaeta*, y a su vez del griego *diaita*, que significa “manera de vivir” (Rivas, 2015).

Para que se tenga habida cuenta de la trascendencia y la repercusión que ha ido adquiriendo la cocina mediterránea, la UNESCO la declaró como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad (P.C.I.H) en noviembre de 2010. Aunque desde dos años atrás el proyecto fue presentado para su estudio ante la organización internacional aportando cuantiosa documentación para dar solidez y validez a la candidatura. Por lo que:

...La Dieta Mediterránea trasciende los aspectos nutricionales de la alimentación; que supone una red milenaria de intercambios, tradiciones, conocimientos, técnicas, prácticas y usos; y que constituye una forma de organización histórico-espacial relacionada con la producción, la distribución y el consumo de los alimentos (González, Turmo, y Medina, 2010).

Esta clase de dieta encierra mucho más que la distribución de una serie de alimentos, sino que son hábitos, costumbres, así como valores propios de un amplio abanico cultural representado en los veintidós países mediterráneos. Por lo tanto, el estilo de alimentación mediterráneo es algo más que simple comida, es una forma de vida, es el carácter de la propiedad de cada alimento, es personalidad, además de una gran variedad de sentimientos.

Por otra parte, cabría mencionar, puesto que hablamos de un tipo de alimentación determinado y reconocido a nivel internacional, cuáles son los componentes que la forman en mayor o menor medida. Entre las muchas propiedades beneficiosas para la salud que tiene esta dieta podemos resaltar la clase de grasa que lo caracteriza, no saturada, gracias al empleo del aceite de oliva, y la ingesta de variados superalimentos como el pescado, verduras como los tomates, los pimientos, las alcachofas, las zanahorias y calabaza; de frutos secos como las nueces, y almendras, así como el beneficio de otros alimentos como la uva y manzana, o condimentos como el sésamo, la canela, el lino, la miel, o el consumo de legumbres como el garbanzo o la lenteja. También encontramos alimentos como cereales y vegetales como base de los platos y carnes o similares como guarnición. Por último, se puede ver como dicha dieta es rica en micronutrientes, fruto de la utilización de verduras de temporada, hierbas aromáticas, como el eneldo, cilantro, laurel, romero, orégano, tomillo, etc. y otros condimentos como vinagre, sal, mayonesa, etc.

Como se puede comprobar la dieta mediterránea es una forma de vida que traspasa fronteras, que tiene personalidad propia y que cautiva a todo aquel que la consume con regularidad alargando su esperanza de vida. Es la dieta mediterránea la seña de identidad de la alimentación del futuro y no solo del presente siglo, sino es un ejemplo de la perdurabilidad de la gastronomía durante el paso de los siglos precisamente por los beneficios que aporta.

## 8. CONCLUSIONES

Esta reflexión sobre la simbiosis entre el cine y la gastronomía tanto a nivel local, como es el caso de España, y a escala internacional, presentando como ejemplo el caso de *Deliciosa Martha* (2001) cabe reseñar que siempre ha estado presente la necesidad de transmitir el conocimiento, cualquiera que sea la disciplina o arte en cuestión por medio de todos los canales posibles. En esa ocasión podremos decir que la cultura culinaria siempre ha estado presente en el imaginario colectivo y sus

particularidades han sido difundidas, traspasadas y preservadas, junto a su conocimiento a través de las diferentes manifestaciones culturales de la historia, como por ejemplo, la literatura, la televisión, en la que quien no recuerda, a modo de ejemplo, el programa de televisión producido por televisión española “Con Las Manos en la Masa” entre 1984 y 1991, germen de lo que son hoy día los programas culinarios actuales en mayor o menor medida. Seguidamente le llegó el turno al hermano mayor de la televisión, el cine, como medio, que del mismo modo que los anteriores, también se ha hecho eco de la gastronomía como fenómeno cultural importante en la vida del hombre; necesaria para la formación cultural del individuo. Y más concretamente la difusión de la dieta mediterránea, la cual se representa con cierta relevancia, con un protagonismo y posicionamiento destacable dentro del resto de dietas conocidas en el panorama internacional.

Por lo tanto, nos gustaría presentar unas últimas palabras relacionadas con el análisis de este largometraje y en particular de la denominada dieta mediterránea. Ésta, o más bien el choque cultural entre las culturas culinarias presentadas en la película, la italiana y la alemana, muestra como este choque tiene un fin, el de poder revitalizar, revivir y rescatar a una persona sumida en una hermética vida, como es la de Martha. Sobre todo, a través de un estilo de vida diferente como es el del desbaratado, anárquico y revolucionario estilo de vida de Mario donde las emociones tienen más cabida y expresión, logrando crear el cambio que la chef necesitaba. Sin embargo, lo que si se desprende de todo lo anteriormente expuesto es que la dieta representada en la película deliciosa Martha, es más que una serie de ingredientes, más que una forma de vida saludable, alegre, sana, para degustar en un ambiente agradable y o familiar, por ejemplo. Si no, una forma de ver la vida que puede llegar a cambiar la vida de las personas a diferentes niveles, sin menospreciar el resto de dietas y culturas.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

Beltrán de Miguel, B. & Cuadrado, Vives, C. (2014). *Comer en familia: una costumbre saludable y gratificante*. Departamento de Nutrición y Bromatología I Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid.

Fernández-Santos, A. (12 de septiembre de 1992). Bigas Luna y su ‘Jamón, jamón’ provocan una intensa división de opiniones. *El País*.

Gómez, P. (2016). Celuloide Gourmet: el cine y la gastronomía. *Lacuina te cuida*. Recuperado de <http://lacuinatecuida.com/celuloide-gourmet-el-cine-y-la-gastronomia>

González, Turmo, I. y Medina, X. (2012). Retos y responsabilidades tras la declaración de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. (UNESCO) en: *La Antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales*. Barcelona, España: UOC.

Hidalgo-Marí. T, Segarra-Saavedra, J. Rodríguez-Monteagudo, E. (2014). La gastronomía como temática recurrente en el cine: un recorrido cualitativo por las películas más representativas con contenido culinario en *Actas – VI Congreso*

*Internacional Latina de Comunicación Social – VI CILCS*. Universidad de La Laguna.

- Hidalgo-Marí, T, Segarra-Saavedra, J. Rodríguez-Monteagudo, E. (2016). El *boom* gastronómico en la gran pantalla ¿estamos ante un nuevo género cinematográfico? *Fotocinema. Revista científica de cine y fotografía*, 13, 240.
- Herrero, V. (2019). 65 y mas. El Auge de los “talent Shows culinarios en televisión. Recuperado de: [https://www.65ymas.com/ocio/television/auge-talent-show-culinarios-television\\_858\\_102.html](https://www.65ymas.com/ocio/television/auge-talent-show-culinarios-television_858_102.html)
- Nettelbeck, S. (2001). *Making Off Deliciosa Martha*. [DVD *Deliciosa Martha*]. Barcelona: Manga Films, and Babaria Films.
- Peña Acuña, B. (2009). La emoción en el cine. *Revista Vivat Academia*, 102, 1-27. Recuperado de <http://www.vivatacademia.net/index.php/vivat/article/view/339>
- Pardo Larrosa, I. y Peña Acuña, B. (2017). La imagen de la docente: Ana y el Rey. En Caldevilla Domínguez, D., *Cine sobre docencia y docentes*. Madrid: ACCI.
- Redacción RBA Integral (2014). *Superalimentos*. Barcelona: RBA Integral.
- Rivas, R. (2015). Aduriz, Talento y cocina. *El País Semanal*. Recuperado de [https://elpais.com/elpais/2015/04/09/eps/1428597735\\_796885.html](https://elpais.com/elpais/2015/04/09/eps/1428597735_796885.html).
- Subra, Gómez, M. (2013). Jamón, Jamón (Bigas Luna, 1992). Madrid. Recuperado de: [http://www.madrimasd.org/blogs/imagen\\_cine\\_comunicacion\\_audiovisual/2013/01/02/126083](http://www.madrimasd.org/blogs/imagen_cine_comunicacion_audiovisual/2013/01/02/126083)
- Vidales Aznar, M. C. (2017). *Activa tu metabolismo para cambiar tu vida*, Barcelona: Libros Cúpula.