

# EL COCINERO DE LOS ÚLTIMOS DESEOS

T.O.: KIRIN NO SHITA NO KIOKU  
NACIONALIDAD: JAPÓN  
DURACIÓN: 126'  
AÑO: 2.017



**SCREENBOX**  
FUNATIC  
FICHA NÚM. 2.136

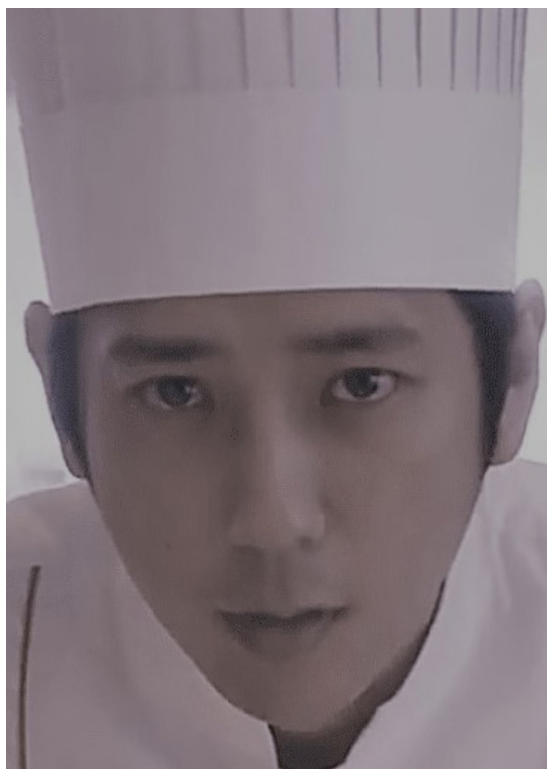


Estreno Screenbox Funatic: 23-08-2.019  
Estreno España: 23-08-2.019

WWW.SCREENBOX.CAT

TEL: 630 743 981

PI I MARGALL, 26. LLEIDA



## FICHA ARTÍSTICA

**Mitsuru Sasaki:** Kazunari Nino-miya  
**Naotaro Yamagata:** Hidetoshi Nishijima  
**Chizu Yamagata:** Aoi Miyazaki  
**Ken Yanagisawa:** Gô Ayano  
**Shotaro Kamata:** Daigo Nishihata

## FICHA TÉCNICA

**Director:** Yôjirô Takita  
**Guion:** Tamio Hayashi  
**Basado en la novela de:** Keiichi Tanaka  
**Fotografía:** Yoshinori Oshima  
**Música:** Yugo Kanno  
**Montaje:** Hidemi Li  
**Director de Arte:** Kyoko Heya

## SINOPSIS

Sasaki es un cocinero superlativo que puede hacer maravillosas comidas sin siquiera pensarlo. Pero es tan perfeccionista que pierde su reputado restaurante y se ve obligado a cocinar por encargo. En uno de esos encargos, recibe una solicitud especial para cocinar un mítico banquete que se sirvió en la década de los años 30. El problema es que necesita descubrir la receta del famoso chef Ya-

magata, que estuvo en la Manchuria ocupada durante esa época.

## FILMOGRAFÍA (seleccionada) DEL DIRECTOR: YÔJIRÔ TAKITA (Takaoka, Japón, 1955)

-Kita No Sakuramori (2.018)  
-El Cocinero de los Últimos Deseos (2.017)  
-Tenchi Meisatsu (2.012)  
-Tsurikichi Sanpei (2.009)  
-Despedidas (2.008)  
-Batteri (2.007)  
-La Sangre en los Ojos (2.005)  
-La Última Espada (2.003)  
-El Maestro del Ying y del Yang II (2.003)  
-El Maestro del Ying y del Yang (2.001)  
-El Secreto (1.999)  
-El Examen (1.999)  
-No Estamos Solos (1.993)  
-La Familia Yen (1.988)  
-Revista Cómica (1.986)

## PREMIOS Y PRESENCIA EN FESTIVALES

-Toronto Japanese Film Festival (2.018)  
-Festival du Cinéma Japonais Contemporain Kinotayo (2.018)

## BIOGRAFÍA DEL DIRECTOR

Yôjirô Takita nació en Takaoka (Japón) en 1955. En 1976 empezó a trabajar en la compañía Shishi Productions, de Hiroshi Mukai, como ayudante de dirección. Debutó como realizador en 1981 con la película "Chikan Onna Kyôshi" y a partir de entonces realizó una veintena de películas.

Su primera película para el público en general fue "Revista Cómica" (1986), muy bien acogida por el Festival de Nueva York, a la que siguieron "La Familia Yen" (1988), "No estamos solos" (1993), "El Examen" (1999), "El Secreto" (1999), "El Maestro del Ying y del Yang" (2001), que fue un éxito de taquilla y dio lugar a la secuela "El Maestro del Ying y del Yang II" (2003), el drama histórico "La Última Espada" (2003), galardonado con el Premio a la Mejor Película por la Academia de Cine de Japón, entre otros, "La Sangre en los Ojos" (2005) y "Batería" (2007).

Takita alcanzó la fama mundial con "Despedidas" en 2008, con la que ganó el premio a Mejor Película en el Festival de Montreal y recibió el Oscar a la Mejor Película de habla no inglesa.

## KAZUNARI NINOMIYA

Cantante, compositor, actor, actor de doblaje, presentador y presentador de radio japonés. Es miembro de la "boy band" "Arashi" y interpretó al soldado Saigo en la película de guerra de Clint Eastwood "Cartas desde Iwo Jima" (2006).

Ninomiya comenzó su carrera en la industria del entretenimiento cuando se unió a la agencia de talentos

japonesa "Johnny & Associates" en 1996 a la edad de 13 años. Antes de su debut como cantante con "Arashi" en 1999, Ninomiya comenzó su carrera como actor cuando fue elegido para el personaje de Chris, en la obra de teatro "Stand by Me", basada en la película del mismo nombre. Desde entonces, ha aparecido en numerosos dramas de televisión, películas y producciones teatrales. Ninomiya ha ganado varios premios y nominaciones por sus papeles.

## PARA ABRIR BOCA

(Relación de algunos de los platos que salen en la película)

- Atún rojo, invitación de la lengua de qilin
- Ternera de Matsusaka con gelée de dashi
- Rollos de primavera de ayu
- Cristal de ayu
- Laberinto blanco y negro con carne de pavo real
- Laberinto de coco blanco y negro en una galaxia
- Consomé doble de tortuga china de caparazón blando
- Sopa de miso en caldero mágico con tortuga y menta
- Bolas de harina de arroz bañadas en miel
- Dulces de cinco estrellas del laboratorio

## Libro de recetas del gran banquete imperial japonés:

Primavera: Sopa de carne de ternera con aroma de perejil  
Verano: Caviar con fideos somen al estilo de la vía láctea  
Otoño: Tiras de ternera  
Invierno: Rollos de col rellenos de mochi.

## Libro de recetas de 1933:

- Rollo de primavera de ayu
- Sueño de embriaguez de dama persa con vino tinto
- Rollos de col rellenos de mochi
- Arroz de edamane y frutos de otoño

-Espejismo de foie-gras con pomelo  
-Festín de ternera de Matsusaka  
-Pollo relleno al estilo turco

### **LAS LITURGIAS ORIENTALES (publicado por Javier Cuenca en [elcineenlasombra.com](http://elcineenlasombra.com))**

Yôjirô Takita es un artesano del cine. Sabe de su capacidad para establecer una línea de tensión en la que va sumando, como un buen cocinero, cada elemento que compone finalmente el guiso, gracias a una aquilatada dirección actoral, una fotografía (Yoshinori Oshima) ya de por sí espectacular y una elección musical que rubrica la salsa misma de su trabajo.

Es una película de cocineros: sí. Pero también lo es de la obcecación, del amor, de la solidaridad, de la perplejidad que va sumando a sus protagonistas, en el poco diagnosticable devenir de la vida y de los seres humanos.

Gracias a sus personajes -interpretados por Kazunari Ninomiya, Gô Ayano o Hidetoshi Nishijima-, el interlocutor puede irse abriendo paso por la naturaleza misma de los fogones y sus artifices, sometidos desde ese espacio de gustos y olores también a las veleidades del destino.

Takita, utilizando flashbacks especialmente narrativos y con la historia de Manchuria ocupada por los japoneses en 1933 o la llegada del comunismo, construye una historia donde, además, la elaboración de cada receta deriva en un cuento en sí mismo.

El recetario que se establece como eje de la trama de “El Cocinero de los Últimos Deseos”, es el recetario de los deseos de sus protagonistas, en una lucha con el destino que, en algunas ocasiones, recuerda los escenarios descritos en los libros de Yasunari Kawabata, con la muerte y la belleza expresadas en un mismo plano, como lo hace el escritor japonés en “La Casa de las Bellas Durmientes”.

Tamio Hayashi, el guionista de la cinta, busca en la novela de Keiichi Tanaka precisamente la dualidad -o quizás la aseveración propia- que hace de los momentos finales de la vida un guiño a la belleza. Tal vez por eso inicia la narración con su cocinero, Mitsuru Sasaki, entregando el arte de cocinar a los deseos de un moribundo.

El cine que viene de oriente nos depara buena parte de las sorpresas que el séptimo arte ha marcado en los libros de su propia historia, probablemente porque ese mundo trágico pero hedonista del “sol naciente” llega para sacarnos de la cotidianidad a través de sus liturgias.

### **EL SABOR DEL CARIÑO (publicado por José María Aresté en [decine21.com](http://decine21.com))**

Mitsuru Sasaki es un maestro de la cocina, un chef con un maravilloso don: le basta probar cualquier plato para reproducirlo y prepararlo tal cual. Egocéntrico y solitario, era propietario de un restaurante, pero se arruinó por su carácter exigente: no admitía en la cocina ningún plato que no alcanzara la perfección. Ahora debe pagar su deuda cobrando cantidades exorbitantes a moribundos millonarios que quieren probar por última vez el plato exquisito que les hizo felices antaño, antes de dejar este mundo. Tan centrado está en sí mismo Mitsuru, que ni siquiera asiste a las honras fúnebres de quien fuera su padre adoptivo, algo que le reprocha su mejor amigo, a quien no hace ningún caso. En esta tesitura recibe la llamada de un misterioso hombre muy adinerado, el chef más famoso de China, que le pide que dé con el paradero de las recetas del legendario banquete del emperador que preparó en la Manchuria de los años 30 el gran chef Naotaro Yamagata. Además, está dispuesto a pagarle generosamente. En su intrigante investigación irá ahondando en la personalidad de Yamagata, en el que empieza a verse reflejado como en un espejo.

Aunque director de una dilatada filmografía, casi una cincuentena de títulos, sólo tres películas de Yojiro Takita se han comercializado en España: “La Espada del Samurái”,

“Despedidas” y, ahora, “El Cocinero de los Últimos Deseos”. El cineasta nipón vuelve a demostrar una gran sensibilidad y un humanismo fuera de lo común a la hora de adaptar una novela de Keiichi Tanaka. Sabe retratar bien el riesgo del profesional que se sabe un “primer espada” en su especialidad, pero que en vez de convertirla en un modo de servir a los demás y canalizar su amor, la transforma en elemento que le encastilla y aísla de los demás, hasta volverle insoportable y cínico. Con estas ideas, un punto de intriga y el poder redentor del amor, articula una emocionante trama que envuelve e interesa.

Además, el telón de fondo histórico de los flash-backs, que nos llevan a la Manchuria de 1933 ocupada por los japoneses y al auge del comunismo chino, y los deliciosos platos que preparan Yamagata y Mitsuru, mostrados de modo exquisito, no se limitan a ser elementos ornamentales, sino que están integrados de modo orgánico en la trama, son determinantes del modo en que van transcurriendo sus vidas y en que se forjan sus personalidades. Lo mismo cabe decir de la familia que forma Yamagata, y del cariño que le profesa su esposa, el modo en que le ayuda a documentar sus platos con fotografías, o la ilusión por la hija que va a nacer. El film incide también en la libertad de los personajes, que no están marcados por un destino inexorable que les lleva a ser como son, sino que toman sus propias decisiones, de las que son responsables, lo que se advierte no sólo en los cocineros, sino también en los dos ayudantes de Yamagata.

### **UN GRAN FESTÍN (por Javier Sedano en [javieresedano.blogspot.com](http://javieresedano.blogspot.com))**

El nuevo filme de Yojiro Takita está dividido en dos partes claramente diferenciadas. Por un lado, el presente del personaje principal, el cocinero egocéntrico y obsesivo Mitsuru Sasaki y el mundo que le rodea; y por otro, el pasado que iremos viendo a través de los flashbacks que nos trasladan a la Manchuria del año 1933, bajo la ocupación de los japoneses. Ambas historias tendrán un eje principal: la gastronomía.

Takita despliega toda su sensibilidad y astucia en este excelente drama, que si bien comienza como una historia sencilla, a medida que transcurre la trama, te va atrapando, como la mejor de las novelas de suspense y envolviéndote entre los aromas que desprende la elaboración de un plato. La gastronomía, o deberíamos decir en este caso, la búsqueda de ese gran menú, tema principal de la obra, va dejando paso a otra historia más suculenta, una historia que encierra secretos, traiciones y que cuenta la vida, no solo del protagonista principal y el amor que profesaba a su esposa, sino de una etapa de la historia mundial.

Cada elaboración en las cocinas, cada aroma que casi se alcanza a oler, cada mimo en los productos seleccionados, cada cucharada llevada a la boca percibiendo los sabores que se funden entre el paladar y la lengua, cada gesto en el gran chef y sus ayudantes, está retratado por la espectacular fotografía en la atenta mirada de Yoshinori Oshima. Una fotografía con una iluminación casi idílica y unos encuadres precisos, que embellecerían los más prestigiosos libros de recetas. Una fotografía que traspasa las cocinas y se sumerge en el suspense de esta narración, más allá de las mismas.

Si bien los platos del gran banquete, son la clave la historia, sin sus creadores, sería imposible. Todo está medido para que el espectador disfrute de aquello que no puede degustar, pero sí percibir con la mente, el oído y la vista, sin que nada le altere, salvo aquello que Takita, le tiene preparado. Cada interpretación nos deja con un gran sabor de boca, destacando su plato principal, que sin ninguna duda son Kazunari Ninomiya (que además de un magnífico actor, es cantante y compositor Seiyu) y Hidetoshi Nishijima (como Yamagata). No me olvidaré de Aoi Miyazaki como la entregada, delicada y amorosa esposa de Yamagata. Un filme donde cada actor logra que cada personaje se supere a sí mismo, encuentre su propia identidad y libertad, y sea fiel a sus propósitos, aunque no siempre esté de acuerdo. Cada uno de ellos, forma parte de los ingredientes de este gran festín.