



2020-10-23 06:02 CEST

Hungrig på film!

Delikat presenterar 15 omistliga dokumentärer om mat och vin. Varsågod att hugga in!

Jiro Dreams of Sushi

Dokumentären om världens främsta sushikock är en modern klassiker. Den kom 2011 och skildrar Jiro Ono (i dag 94 år gammal!) som driver en liten sushirestaurang nere i tunnelbanan i stadsdelen Ginza i Tokyo. Kärleken till sushi och hantverket som omgärdar de mytiska sushikrogarna i Japan har aldrig visats mer intimt än här. "Varje dag vaknar jag med ett mål – att göra lite godare sushi än i går", är ett citat som säger allt om Jiros passion.

Chefs Table

Förtjänar egentligen en helt egen lista eftersom det totalt blev sex säsonger och 30 avsnitt av Netflix-serien där världens bästa kockar och restauranger porträtteras i entimmeslånga slowmotion-orgier ackompanjerade av klassisk musik. Men *Chef's table* var mer än stilistiskt frosseri i matlagning. Det var starka livsöden, och det var därför den gick hem i längden. Massimo Bottura, Alex Atala, Dominique Crenn och svenske Magnus Nilsson är bara några av kockarna som medverkat.

Red Obsession

I början av 2000-talet blev finsmakande kinesiska miljardärer besatta av klassiska Bordeaux-viner, vilket gjorde att efterfrågan på vinerna plötsligt blev långt mycket större än utbudet. Den otroliga historien om hur priserna trissades upp till vansinniga nivåer och skapade en vinbubbla som höll på att rasera Bordeauxs rykte som vinvärldens mest anrika region berättas av Russell Crowe. Filmen visas på Bio Capitol den 15 november för den som vill passa på att se på stor duk!

For Grace

Drabbande dokumentär om hur Curtis Duffy gick från en traumatisk barndom till att bygga upp en av USA:s dyraste och mest framgångsrika restauranger, trestjärniga Grace i Chicago. Filmarna följde Duffy under fyra år under några av de mest turbulenta åren i hans liv och priset han betalade för att nå toppen i den kulinariska världen var mycket högt. 2017 stängdes Grace efter en tvist mellan Duffy och restaurangens ägare.

Sour Grapes

Den osannolika och helt vansinniga historien om hur bedragaren Rudy Kurniawan lyckades lura en hel vinvärld att tro att billiga napa-viner var vintage-Bordeaux genom att byta etiketter och korkar. Vinerna såldes på auktioner för miljonbelopp innan Kurniawans svindleri till slut upptäcktes och han kunde arresteras 2012. Idag avtjänar han ett tioårigt fängelsestraff.

Ella Brennan: Commanding the table

Ella Brennan var New Orleans stora matkreatör som – utan att laga mat själv – plöjde sig fram i en mansdominerad värld i över 60 år. Hennes familj öppnade sin första restaurang 1955 och till slut blev det 14 krogar. Dokumentären berättar historien om drottningen av haute Louisiana Creole cuisine. Filmen kom 2016, och 2018 gick Brennan bort 92 år gammal.

Vindokumentären följer fyra mäns fixering vid att klara ett av de svåraste sommelierproven i världen, "Court of Master Sommeliers". På 40 år har endast 200 människor lyckats med det näst intill omöjliga, och SOMM djupdyker i förberedelserna som krävs för att klara testet. En intressant berättelse om vin och mänsklig besatthet, som även fått uppföljarna *SOMM: Into the bottle* och *SOMM 3*.

Cooked

Tunga New York Times-journalisten Michael Pollan har skrivit om allt från psykedeliska droger till mat. Boken *Cooked* släpptes 2014 och utforskade mat och matlagning, historiskt och nu sett ur de fyra elementens perspektiv: eld, vatten, luft och jord. Dokumentärserien med samma namn kom två år senare, tog avstamp i boken och gjordes i fyra inspirerande delar.

Just eat it: Food waste history

Många granskande dokumentärer görs om matindustrin, vilket är fantastiskt och välbehövligt. Flerfaldigt prisbelönta *Just eat it: Food waste history* är film som en gång för alla lyckades lyfta på locket till frågan om det stora matsvinnet som sker varje dag där nästan 50 procent av all mat slängs. Den både skrämmer och inspirerar oss att fortsätta jobba mot svinnet.

Ugly Delicious

Charmige David Chang är ett ständigt återkommande namn när det gäller böcker, tv-program och dokumentärer om mat. Tidigare syntes han i *The Mind of a Chef*, men sedan 2018 fokuserar han på dokumentärserien *Ugly Delicious*. En rätt eller ett fenomen per avsnitt från olika delar av världen avhandlas. På menyn finns bland annat Tacos, Pizza, BBQ och Curry.

Hunger

Svensk film om radarparet Björn Frantzén och Daniel Lindeberg som drev tvåstjärniga restaurangen i Gamla Stan som bar deras namn, men som till slut bara blev Frantzén. Frantzéns besatthet av en tredje Michelinstjärna överskuggar allt annat i denna fascinerande inblick i två kompanjoners resa från gemenskap till splittring.

Street Food

Street Food är senaste kreationen från David Gelb, mannen bakom både *Jiro Dreams of Sushi* och *Chef's Table*. Här tar han en världsdela per säsong samt ett land och stad per avsnitt och djupdyker med stor passion och värme i

gatumatens historia samt hur den är sammanlänkad med landets kultur. Två säsonger hittills: Asien och Latinamerika.

Noma my perfect storm

Ibland kan bli mätt på att titta in i fine dining-världen och den vilda jakten på nya sensationella rätter, på perfektionen, på den strikta hierarkin. Men dokumentären om danska Noma är ändå en sevärd historia om den världsberömda restaurangen som blottlägger flera dimensioner av Rene Redzepis karaktär samtidigt som den följer hans kamp för att kämpa sig tillbaka till toppen under ett turbulent år.

Kings of pastry

Den som gillar desserter bör definitivt ta en titt på Kings of Pastry. Världens främsta konditorer tävlar om Frankrikes mest prestigefyllda hantverkspris: Meilleur Ouvrier de France, som delas ut av den franska presidenten. Filmen följer fyra av de 16 finalisterna under deras förberedelser inför den stora finalen.

Foodies

Svensk dokumentär från 2014 som djupdyker i fine dining-världen ur det lite oväntade perspektivet: gästerna. Filmen följer fem jetset-personer, foodies, som reser jorden runt och äter på olika lyxkrogar i jakt på den ultimata matupplevelsen. Den stora ironin är att ätandet aldrig har känts mindre passionerat än här.

Bockholmengruppen driver Bockholmen Hav & Restaurang, Djurgårdsbrunn, Bockholmen Catering & Event, Nybrogatan 38, Meatballs for the people, Österlånggatan 17, Spanjorskan och Paraden kvarterskrog. Bolaget ägs av Mathias Pilbad, Peder Smith och Tiel Ridderstad.