vinetur

El chef Franchesko Vera se incorpora a Perseidas como asesor gastronómico

Diseñará la cocina en pantalla para dar credibilidad a la chef protagonista

jueves 1 de octubre de 2026



Este jueves, 1 de octubre, se hizo pública la incorporación del chef Franchesko Vera, responsable de la cocina de Gamberro, en Zaragoza, como asesor gastronómico de la película *Perseidas*, el primer largometraje del director aragonés Ignacio Lasierra. El

rodaje comenzará esta semana y se desarrollará en varias localizaciones de Aragón y Uruguay.

La intervención de Vera se centrará en toda la cocina que aparecerá en pantalla. El chef ha diseñado los platos previstos en la historia, ha trabajado con la actriz Natalia Huarte en la preparación de gestos y rutinas propios de una cocinera profesional y participará durante la filmación para supervisar que las recetas y su ejecución se ajusten al perfil del personaje principal.

La trama gira en torno a Cata, una chef de prestigio que regresa a su pueblo aragonés para revisar su pasado y sanar heridas. La cocina ocupa un lugar central en la narración, no solo como parte del oficio de la protagonista, sino también como vínculo con el territorio y con la identidad del personaje.

Vera afirmó que su participación en la película supone unir gastronomía y cine, dos ámbitos que, en sus palabras, le acompañan desde la infancia. También relacionó el proyecto con la línea de trabajo de su restaurante, orientada a poner en valor el producto y el recetario de Aragón. En esa misma idea, señaló que la dimensión aragonesa de *Perseidas* encaja con la voluntad de ejercer de embajador de la tierra y de sus alimentos.

La producción corre a cargo de Aurora Lago, Inés Laporta, Luis Ángel Ramírez y Virginia Hinze, esta última desde Uruguay. El reparto está encabezado por Natalia Huarte, ganadora del premio Max a mejor actriz en 2024. Su preparación para el papel ha incluido ensayos con Vera para trasladar con mayor precisión los movimientos, tiempos y técnicas de una chef con experiencia.

La figura del asesor gastronómico suele ser determinante en películas donde la comida no aparece solo como atrezzo. Su trabajo abarca desde el diseño de recetas y la elección de ingredientes hasta la continuidad entre escenas y la formación básica de los intérpretes para que la manipulación de cuchillos, fuegos o emplatados resulte verosímil. En un relato como *Perseidas*, donde la profesión de la protagonista define buena parte de la historia, esa labor condiciona tanto la imagen de los platos como la credibilidad del personaje.

Vera llega a este proyecto desde Gamberro, restaurante situado en el centro de Zaragoza que cuenta con un Sol Repsol y figura como recomendado en la Guía Michelin. El establecimiento, que dirige junto a Flor García, suma once años de trayectoria y ofrece un único menú de 17 pases por 80 euros. Su propuesta se apoya en el producto de temporada, la técnica y una lectura personal de la despensa aragonesa, con influencias de Asia y Latinoamérica.

La incorporación del cocinero a *Perseidas* enlaza además con un periodo de visibilidad para el cine aragonés. En los últimos años han llegado a salas títulos como *Las niñas* (2020), de Pilar Palomero, y *La estrella azul* (2024), de Javier Macipe. La película de Lasierra se suma ahora a esa generación de directores aragoneses nacidos en los años 80 con una historia en la que la cocina y el regreso al origen forman parte del eje del relato.