

The Taste of Pho

# Cine intimista con sabor a Vietnam

IKER BERGARA

La película que se estrena hoy en Culinary Zinema, *The Taste of Pho*, cuenta la historia de un cocinero vietnamita afincado en Varsovia que lucha por encajar en la cultura europea. Su hija de diez años, en cambio, ya lo ha hecho y no entiende por qué su padre sigue empeñado en vivir como si no hubieran salido de su país.

Mariko Bobrik, la realizadora de este intimista proyecto, es japonesa pero, como los protagonistas del film, también vive en Varsovia. "En mi caso, cuando decidí estudiar en la Escuela de Cine de Łódź lo sentí como una aventura". Desde entonces, vive permanentemente en Polonia y eso le ha llevado a rodar su primer largometraje en el país europeo.

Anteriormente, Bobrik había dirigido con acierto los cortometrajes *Kooniklaster*, *Cava* y *Necesito saber*. La cineasta no ha encontrado grandes diferencias en su paso al largo: "Quizá la parte de la postproducción es un proceso mucho más complicado".

Desde el principio, la realizadora tuvo claro que los personajes principales, el padre y la hija, los interpretarían actores no profesionales. Por



Mariko Bobrik,  
realizadora de la película.

**“Para los papeles principales busqué a personas con confianza en sí mismas”**

esa razón, buscó a personas "que se sintieran cómodas con su presencia pero que no fueran conscientes de su encanto". Dado que no se trata de un film victimista, "quería que esas personas tuvieran cierta confianza en sí mismas", declara Bobrik.

Una vez en el rodaje, para que los noveles actores, Lena Nguyen y Long Thang Long Do, fueran ellos mismos, Bobrik les dijo lo siguiente: "Si sentís lo que sienten los personajes, la cámara lo capturará de todos modos. No estoy segura de que sea totalmente cierto, pero creo que ayudó".

## Cocina vietnamita

La cena temática basada en esta película se realizará en el ni neu del chef Mikel Gallo. Este restaurante situado en el Kursaal lleva ocho ediciones participando en Culinary Zinema. Año

tras año, como parte de un ritual, el equipo de Gallo invita a un cocinero externo y elabora el banquete a cuatro manos. En esta ocasión, lo hará junto a Ly Leap, un cocinero camboyano responsable del restaurante Indochine de Barcelona.

"Tanto Ly como yo hemos visto la película. Para inspirarnos, en nuestro caso ponemos más el foco no tanto en la historia sino en lo que en ella se cocina", explica el cocinero del ni neu Mikel Gallo. "Nuestro objetivo es confeccionar un menú que mantenga la esencia de lo que los espectadores han visto en la pantalla".

Por supuesto, en la cena que Ly Leap y él ofrecerán esta noche habrá *Pho*, la sopa de fideos que da título al film. "Se trata de una receta presente en prácticamente todos los países asiáticos pero que en cada uno de ellos tiene un nombre diferente y unas peculiaridades", señala Gallo.

El resto del menú combinará sabores vietnamitas con otros más típicos de aquí. "Hemos intentando mezclar las dos culturas porque es algo de lo que se habla en la película", argumenta el cocinero. "En general, la cena será muy sabrosa, rica y limpia", concluye.

# ZINEMALDIA

# REKIN



PATROCINADOR DEL 67 FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN  
67. DONOSTIA ZINEMALDIAREN BABESLEA