

Nouvelle Cuisine · Huele a ti · La receta de la vida

# Nespresso apuesta por nuevos talentos del cine con la gastronomía como inspiración

GONZALO GARCÍA CHASCO

Desde el año 2016, el Nespresso Talents, que se convoca tanto a nivel internacional como nacional, se marca el cometido de impulsar la creatividad de cineastas en ciernes. Pero el concurso tiene ciertas particularidades que marcan límites a los participantes: aunque en las salas de cine las películas siempre se han visto sobre una gran pantalla horizontal, aquí el formato ha de ser vertical, acorde al actual hábito de visionado en los teléfonos móviles. Además, deben ser piezas muy cortas que no excedan los tres minutos. Y como motivo, tan sólo una frase: "Somos lo que comemos". A partir de ahí, cualquier desarrollo queda en manos de los creadores.

Tal es así que los tres ganadores de este año 2019, tras el fallo emitido por un jurado compuesto por el director del Zinemaldia José Luis Rebordinos, la actriz Maggie Civantos, el chef Mikel Antoja, y el sumiller y restaurador Marcos Granda, parten de la cocina para apuntar todos ellos a cuestiones sociales o humanas.

El primer cortometraje seleccionado, *Nouvelle cuisine* de José Manuel Prada (que ya ganó este mismo concurso en 2017) y Victoria Fresneda, tiene una marcada vocación de denuncia social, al contrastar, en un curioso juego irónico, el lujo de la alta cocina con el hecho de que existe todavía mucha gente que no tiene qué comer. "Se está perdiendo lo que realmente significa la cocina, que es alimentarse y crear conexiones sociales. Al hacer demasiado hincapié en la visión de los cocineros como artistas se está olvidando lo principal", explica Prada.

También Marc Vadillo y Marwan Sabri, directores del segundo cortometraje seleccionado, *Huele a ti*, tienen claro que aquí la cocina les sirve para ahondar en cuestiones que van más allá. "La gastronomía es una herramienta narrativa", apunta Vadillo. Su historia emplea la comida como medio para identificar la conexión que tenemos con otras personas, con un resultado final un tanto sorprendente. Sabri lo explica y aporta



Marc Vadillo, Victoria Fresneda, Marwan Sabri, José Manuel Prada, Eduardo Peiró y Marta López.

ideas muy aplicables a todo lo que puede significar este ciclo Culinary Zinema del Festival patrocinado por Nespresso:

"La gastronomía nos toca a todos, porque es un elemento identitario y cultural. Por eso nosotros tuvimos claro que la queríamos usar como herramienta precisamente para hablar de nuestra identidad y, concretamente, de nuestros padres. También hay en esta historia una crítica a la sociedad actual: estamos tan conectados y ansiosos por encon-

## Por primera vez, los cortos ganadores del Nespresso Talents España se exhiben en San Sebastián

trar nuevas sensaciones que a veces huimos de lo que somos realmente".

Por último, el tercer cortometraje seleccionado, *La receta de la vida*, de Marta López y Eduardo Peiró, es todo un homenaje a la cocina de nuestras abuelas. Aquí, la preparación de una paella bajo la batuta de la abuela, se convierte en algo más que cocinar un plato, se convierte en un motivo de celebración y reunión familiar. "En estos tiempos de cocineros estrella, casi siempre hombres, hay que reivindicar que las raíces están

en aquellas mujeres que nos cocinaban en casa, nuestras madres y abuelas", explica López.

Aunque el concurso se refiere a nuevos talentos, todos los ganadores tienen en común sus inquietudes cinematográficas y el hecho de que ya están vinculados al audiovisual de uno u otro modo. Los responsables de *Huele a ti* son los más jóvenes, estudiantes de cine a quienes les gustaría desarrollar una carrera cinematográfica, escribiendo y dirigiendo sus propios largometrajes de ficción. En cambio, los creadores de *La receta de la vida*, quienes trabajan en su propia productora realizando principalmente vídeos corporativos, apuestan más por el documental, y por abordar cuestiones sociales. Por su parte, los autores de *Nouvelle cuisine* trabajan sobre todo en el campo de la publicidad (y tienen como cliente a algún gran chef) y, paralelamente, buscan la posibilidad de levantar proyectos más personales. "La publicidad puede ser muy creativa y te llena el frigorífico, pero son cosas más personales como esta las que te llenan el alma", concluye Prada.

Pero al margen de los premios oficiales, el hecho de que Nespresso les haya invitado a exhibir sus trabajos en el Festival de San Sebastián (es la primera vez que se toma esta iniciativa), y darles la oportunidad de participar en las *masterclass* en el marco del Nest Film Students, es lo que más les ha impactado. "Fue una sorpresa total estar aquí invitados en el Festival. Nos enteramos hace poco más de un mes. El mejor premio es estar aquí y vivir todo esto. Tener tu trabajo en una sala de cine detectando las reacciones de la gente es toda una experiencia", indica Peiró. Y todos asienten. Para el realizador, Hironobu es una persona muy creativa e inquieta. "Se mueve pensando. En el rodaje no paraba quieto y constantemente estaba proponiendo nuevas ideas que modificaban el plan inicial", dice.

Por supuesto, su chocolate también es especial y creativo. "Hironobu es un pionero porque ha introducido elementos japoneses como el *yuzu* o el *wasabi* en sus chocolate".

MONTSE CASTILLO

Euskadiko Filmategiaren argitalpen eta ziklo berria, urritik aurrera

Nuevo ciclo y publicación de la Filmoteca Vasca, a partir de octubre

## Yannick Bellon. La mirada de frente

 EUSKADIKO FILMATEGIA  
 FILMOTECASCA

www.filmotecavasca.com

