

Un sabor de cielo / A taste of Sky

# Lei: “Del Gustu me interesó la unión de alta gastronomía y filantropía”

IKER BERGARA

Michael Lei, el cineasta estadounidense que estrena hoy en Culinary Zinema, encontró la inspiración para *Un sabor de cielo*, su ópera prima, viajando de mochilero por Bolivia. Él y un amigo buscaban un lugar para cenar en La Paz y se toparon con Gustu, un restaurante y escuela culinaria para jóvenes desfavorecidos del país creada por el danés Claus Meyer, cofundador del NOMA. “Por suerte, su precio era asequible para unos mochileros como nosotros”, cuenta.

Lei, que nunca antes había visitado un restaurante de alta cocina, disfrutó mucho la experiencia gastronómica y, también, descubriendo la historia que había detrás de los jóvenes que trabajaban en el restaurante. Al volver a su país, el cineasta, que acababa de graduarse, pensó que esa mezcla de “alta gastronomía y filantropía”, podría ser muy interesante para rodar un cortometraje. Tras intercambiar mensajes con el restaurante y el propio Meyer, su idea pasó a convertirse en un largometraje.



ALEX ABRIL

La primera vez que el cineasta volvió a Bolivia para rodar las primeras escenas del documental no tenía presupuesto. Él y su equipo, formado por un cámara y un director de fotografía, ahorraron para pagarse el billete de avión y, una vez allí, durmieron en casa

de uno de los estudiantes. “Solo estuvimos tres semanas y todos los días comíamos en puestos de comida de calle porque era lo más barato”, señala.

A su regreso, Lei editó un *teaser* que le permitió obtener algo de financiación. “No fue fácil y tardé va-

rios años en conseguirlo”, explica el realizador. Con ese pequeño presupuesto, el cineasta pudo volver a Bolivia acompañado de un equipo más grande y durante más tiempo. El suficiente para poder completar su trabajo.

Aunque la idea inicial era grabar a ocho estudiantes del restaurante, su película finalmente se centra en dos de ellos: Kenzo Hirose, un joven procedente de la selva amazónica, y María Claudia Chura, nativa del altiplano andino. “Me interesaron porque a pesar de venir de regiones de Bolivia muy distintas entre sí, sus historias personales eran paralelas, ya que ambos habían tenido que abandonar a su familia para poder estudiar en Gustu”.

Desde entonces, Lei mantiene una bonita amistad con los dos estudiantes: “Han estado con mi familia en Estados Unidos y solemos escribirnos por *whatsapp* para saber de vuestras vidas”, apunta.

Lei está seguro de que la cena temática que esta noche elaborará su amigo Kenzo Hirose con la ayuda de Marshia Taha, jefa de cocina de Gustu, va a gustar y sorprender mucho a los asistentes. “La gastronomía boliviana es muy diversa y contiene sabores que yo nunca antes había experimentado”, declara.

Pese a haber disfrutado mucho grabando el documental, Lei espera que sus próximos trabajos sean de ficción: “Tengo escritos un nuevo cortometraje y un largo”. El cineasta siente admiración por directores como Nolan y Fincher y desea algún día poder parecerse un poco a ellos.

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  
FILMOTECAS VASCA

www.filmotecavasca.com



SADE

PRÓXIMAMENTE EN NUESTRAS SALAS DE CINE

67  
SSIFFDonostia Zinemaldia  
Festival de San Sebastián  
Colaborador

4 OCT 2019

AMAZING  
GRACE

20 DIC 2019

UNA GRAN  
MUJER

PROXIMAMENTE

RED  
AVISPA

TUS CINES EN DONOSTIA PRÍNCIPE · TRUEBA · ANTIGUO BERRI

www.sadecine.com