

PACHACÚTEC, LA ESCUELA IMPROBABLE / PACHACÚTEC, THE IMPROBABLE SCHOOL

# La cocina como arma social

IKER BERGARA

Un buen día, Mariano Carranza, director de la película que se presenta hoy en Culinary Zinema, recibió un mensaje de Instagram de Gastón Acurio. El afamado chef peruano acababa de ver su trabajo en la serie de Netflix *Street Food: USA* –Carranza es el realizador del capítulo dedicado a Miami– y quería proponerle dirigir un documental sobre la escuela de cocina Pachacútec. Por supuesto, aceptó sin dudar.

Pachacútec es una escuela de cocina situada en un barrio a las afueras de Lima cuya misión es enseñar el oficio de cocina a jóvenes sin recursos. Detrás de esta escuela se encuentra una fundación que cuenta con el apoyo de Acurio. “Me reuní con él para que me contara qué es lo que querían y me enseñara las puertas que debía tocar. Tengo que agradecerle que, a partir de ahí, me diera total libertad para hacer lo que quisiera”, afirma el realizador.

Antes de dar forma al proyecto, el cineasta llevó a cabo una exhaustiva investigación entrevistándose con muchísimos profesores, alumnos y exalumnos. A Carranza la escuela le pareció “un proyecto fuera de serie



Mariano Carranza, director del documental.

PABLO GOMEZ

que realmente tiene la capacidad de cambiar la vida de las personas”. Por eso, enseguida tuvo claro que debía contar la historia de la escuela a través de las personas cuyas vidas ha cambiado: los alumnos.

De entre todos los exalumnos de la escuela de cocina Pachacútec, Carranza eligió a tres: Alan Larrea, Gerson Atalaya y Jhosmery Cáceres. “Aunque fue difícil la elección, creo que sus historias representan de una manera bastante balanceada lo que es el paso por la escuela”.

**Carranza:  
“Pachacútec tiene  
la capacidad de  
cambiar la vida de las  
personas”**

Como ninguno de los tres estaba acostumbrado a las cámaras, una de las principales misiones de Carranza como documentalista fue “hacerles

sentirse cómodos para que se mostrarán con naturalidad”. El cineasta lo consiguió entablando con ellos una bonita amistad.

Desde el rodaje, realizador y chefs hablan a menudo y coinciden en que la cocina y el cine tienen ciertas similitudes. “Aunque se trabaja mucho y se duerme poco, las dos profesiones dan muchas satisfacciones porque en ambas se hace feliz a la gente”, opina el realizador.

Para Carranza, uno de los aspectos más poderosos y particulares del film es que se aleja del mundo de los cocineros estrella y “muestra la cocina como un arma social”. Aun así, en el documental aparecen brevemente chefs de renombre como Adrià, Roca o el propio Acurio. “Aunque después de quince años la escuela ya ha demostrado que funciona, con su presencia he buscado dar validez al proyecto Pachacútec de cara al gran público”, explica.

Por la noche en el Basque Culinary Center, los tres protagonistas del film, Alan Larrea, Gerson Atalaya y Jhosmery Cáceres, serán los encargados de ofrecer la cena inspirada en la película. Carranza sabe más o menos en qué consistirá el menú, pero prefiere no desvelar nada. Solo dice que “los platos representarán las personalidades de cada uno y, por supuesto, habrá influencia de la cocina peruana”.

armanibeauty.es

OFFICIAL BEAUTY SPONSOR  
71 | SSIFF Donostia Zinemaldia Festival de San Sebastián International Film Festival

Lip Power Matte #111, Power Fabric: Foundation #3, ETK Classico Mascara #1, High Precision Brow Pencil #1, Eye Tint #11

SYDNEY SWEENEY LLEVA EL TONO 111

**GIORGIO ARMANI**  
MAESTRO OF TEXTURE, MAESTRO OF SHADES.

**Lip Power Matte**  
NUEVO LABIAL CON ACABADO MATE EMPOLVADO.  
CONFORT DE LARGA DURACIÓN.

