

BINGBING FAN JURADO OFICIAL

MARC BARCELÓ

Bingbing Fan (Qingdao, China. 1981) es una actriz y productora china. Ganó mucha popularidad en Asia por su papel televisivo en *My Fair Princess*. A partir de ahí, ha formado parte de los taquillazos más sonados de China y ha sido aclamada por la crítica internacional. *X-Men: días del futuro pasado* (Bryan Singer, 2014) fue su entrada a Hollywood, donde ha conocido a Penélope Cruz, a quien considera amiga.

En 2016 ganó la Concha de Plata a la mejor actriz en el Festival de San Sebastián por su interpretación en *Wo bu shi pan jinlian* (*Yo no soy Madame Bovary*, Feng Xiaogang), que también obtuvo la Concha de Oro a la mejor película.

¿Cómo se siente al volver a estar en San Sebastián, ahora como jurado?

Muy emocionada porque en 71 años de Festival, soy la primera actriz china que está en el jurado. Llegar hasta aquí no ha sido fácil. Beijing, Hong-Kong, Madrid, San Sebastián. Pero está siendo una experiencia genial, poder ver películas de todo el mundo y estar con los profesionales del sector.

“Lo que el viento se llevó me inspiró para ser actriz”



GARI GARAIALDE

¿Cómo fue su experiencia en 2016?

Ahora, como jurado, me doy cuenta de lo difícil que es escoger a la “mejor actriz”. Me siento muy afortunada, tuve mucha suerte de ser escogida. Es un gran honor tener el reconocimiento de un festival como el de San Sebastián.

En Cannes sí fue jurado, en 2017. ¿Qué ve de distinto en Donostia?

Es totalmente diferente. Aquí me siento mucho más relajada y... ¡ni hablar de la comida! Es una maravilla. La ciudad es tranquila y el Festival es mucho más artístico.

¿Cómo ve la sección oficial de esta edición?

Veo que los directores son cada vez más jóvenes. Usan técnicas diferentes, hay una mirada nueva.

¿Cuándo supo que quería ser actriz?

Cuando era pequeña. Aunque iba poco al cine. En China hay mucha

pobreza. Cuando veía la sala oscura y la pantalla gigante... era una experiencia muy especial. Me acuerdo mucho de cuando pude ver *Lo que el viento se llevó*. Me parecía un sueño, da mucha fuerza a la protagonista y... Quise ser actriz.

¿Es el tipo de cine que le gusta hacer?

Lo que quiero es trabajar en películas con mirada feminista.

Y dedica tiempo y recursos a acciones filantrópicas.

Llevo doce años trabajando en Tíbet, donde faltan muchos recursos. A consecuencia de la altitud, más de 4.000 metros, muchos niños nacen con problemas de corazón y no viven más allá de los catorce años. Con Heart Ali, la fundación que creé, hemos realizado ya 500 operaciones para salvarlos, con un coste de 30 millones de yuanes (alrededor de cuatro millones de euros).

RAFAEL TONÓN, IRMA AGUILAR Y JOSE MARI GOENAGA JURADOS CULINARY ZINEMA

Un premio que incentivará el cine culinario

IKER BERGARA

Este año, por primera vez, las obras audiovisuales presentadas en la sección Culinary Zinema serán valoradas por un jurado oficial que otorgará un premio de 10.000 euros a la mejor de ellas. Los periodistas gastronómicos Rafael Tonón e Irma Aguilar y el cineasta Jose Mari Goenaga se muestran encantados de ser los primeros en llevar a cabo esta tarea y valoran positivamente que ahora la sección otorgue un premio.

Tonón piensa que “este galardón pone a Culinary Zinema al mismo nivel que otras secciones y ayudará a incentivar y promocionar el cine culinario”. En un tono más distendido, Goenaga reconoce que “es un chollo” ser jurado de esta sección, porque además de poder de ver las películas te invitan a las cenas temáticas que se realizan tras las proyecciones. “Creo que a partir de ahora todo el mundo va a querer ser jurado de esta sección y no de otras”, bromea el cineasta.

Para los tres miembros del jurado, que una ciudad como Donostia, su Festival, tenga una sección dedicada al ámbito gastronómico “tiene todo el sentido del mundo”. A su vez, Goenaga opina que “todo festival tiene que tener sus capas o pequeños rincones donde personas diversas encuentren su lugar y Culinary Zinema es uno de ellos”.

Por otro lado, Irma Aguilar considera que en “un tiempo de crisis

Tonón: “Este galardón pone a Culinary Zinema al mismo nivel que otras secciones”

gastronómica donde cada vez se cocina menos y la gente en sus casas consume más ultracongelados y ultraprocesados, es importante la exhibición de películas culinarias que hagan pensar al espectador”. Para la periodista gastronómica, “es importante discutir y reflexionar sobre el papel de la comida en nuestra vida” y cree que no se hace lo suficiente.

Los tres sienten que la experiencia de ser jurado ha sido enriquecedora, sobre todo porque han podido disfrutar de las películas desde puntos de vista que desconocían.



JORGE FUENBUENA

Tonón y Aguilar han aportado a Goenaga una visión más gastronómica y viceversa, Goenaga ha ofrecido a los dos periodistas una mirada más cinematográfica.

Al no ser experto en este tipo de cine, Goenaga reconoce que “tenía cierto miedo en ver como novedoso algo que no lo fuese”. Y es que el cineasta apenas conocía Culinary Zinema, pero ha descubierto una sección muy “variada y diversa con propuestas interesantes que se me van a quedar en la cabeza y, quién sabe, igual me inspiran en los próximos proyectos”.

Tonón también destaca el excelente nivel de esta edición en la que se han podido ver “obras muy diversas en cuanto a narrativas, formatos y tipos de cocina”. A la hora de ver los largometrajes, el periodista afirma haber intentado dejar de lado la parte más profesional y centrarse más en lo artístico. “Personalmente, me ha parecido un ejercicio interesante ver las películas fijándome en los tiempos de cine, silencios de cine...”

En opinión de los tres, las cenas inspiradas en las películas que después de las proyecciones se celebran en el Basque Culinary Center aportan muchísimo a la sección. “Creo que son una oportunidad única para llevar la ficción a la realidad. En ninguna otra sección tienes la posibilidad de interactuar de esa manera con los mismos protagonistas que has visto en la pantalla”, concluye Aguilar.