

JOTA URONDO, UN COCINERO IMPERTINENTE / JOTA URONDO, AN IMPERTINENT CHEF

Cocina de resistencia en Buenos Aires

IKER BERGARA ETXEGARAI

Mariana Erijimovich y Juan Villegas son los responsables de *Jota Urondo, un cocinero impertinente*, la película que se presenta hoy en Culinary Zinema. Su trabajo no retrata a ningún chef estrella de la alta gastronomía, sino a Javier Urondo, un cocinero fuera de los focos al mando de un modesto espacio gastronómico y cultural en una esquina de Buenos Aires.

Esta no es la primera visita de los realizadores a San Sebastián. Ya estuvieron el año pasado por motivos laborales y, como en ese momento ya tenían este proyecto entre manos, se dijeron a sí mismos: "El año que viene vamos a participar en Culinary". Dicho y hecho. A partir de ese momento filmaron toda la película con el foco puesto en el objetivo de participar en la sección.

Erijimovich cuenta que todos sus documentales nacen desde la curiosidad y, en este caso, también ha sido así. Ella conocía el restaurante de Urondo desde hace veinte años y siempre que iba, además de "comer deliciosamente bien, disfrutaba observando lo que allí ocurría". Por eso, escribieron una pequeña idea



Mariana Erijimovich y Juan Villegas.

ULISES PROUST

de documental y fueron presentándola a concursos para lograr "algunos fonditos" con los que poder llevarlo a cabo.

Según los realizadores, Javier Urondo hace una cocina genuina y sin artificios, y su película sigue esa misma línea narrativa y estética. "Nos interesa buscar la verdad de las imágenes", dicen. Por eso, a diferencia de otros documentales gastronómicos donde se utilizan recursos para resaltar los platos, en este caso eligieron mostrarlos tal cual, de forma sencilla y natural.

"La gran virtud de Javier Urondo es su coherencia"

Un cocinero coherente

Los dos realizadores han sentido una fuerte identificación, tanto artística como ideológica, con el personaje que estaban retratando. "Él habla de una cocina de resistencia frente a los mandatos de la industria, y nuestro cine también podría considerarse así, un cine de trinchera". Para Eri-

jimovich y Villegas, "la gran virtud de Javier Urondo es su coherencia".

Pese a que su documental se acerca a otro tipo de gastronomía, los cineastas no tienen nada en contra de la cocina moderna o de fusión, "mientras sea genuina". Erijimovich opina "que todos los estilos de gastronomía son respetables siempre que se hagan con pasión y desde la honestidad, no porque estén de moda o sean snob". Y lo mismo piensan con el cine, no tienen nada en contra de la espectacularidad, siempre que sea con el objetivo de "generar algo verdadero".

Uno de los recuerdos más especiales del rodaje fue cuando Javier Urondo les preparó un plato de ñoquis inolvidables. Esta noche, con la cena temática inspirada en la película, tendrán la oportunidad de revivir aquella experiencia. "Javier está muy contento con el desafío y creemos que su propuesta va a ser una revolución para el Basque Culinary Center".

Los directores avisan a los asistentes de la cena que en esta ocasión posiblemente no vayan a degustar platos novedosos o sofisticados, pero sí probarán el mejor pan que hayan comido jamás.

MAM

I. B. E.

La sección Culinary Zinema presenta hoy dos largometrajes. *Mam*, del realizador francés Nan Feix, es el segundo de ellos. Rodada en el barrio chino de Nueva York, la película narra la historia de un cocinero autodidacta de Texas que se enamora de la cocina vietnamita y sueña con abrir su propio restaurante.

Aunque se trata de una obra de ficción, el film está profundamente ligado a las vivencias del propio director en Nueva York. Feix vivió allí varios años, se integró profundamente en la comunidad vietnamita y con esta película "quería contar las historias reales de las personas que conoció".

De hecho, explica que *Mam* está rodada en apenas tres bloques del barrio chino y que los intérpretes no son actores profesionales, sino vecinos de esos bloques. Con ello, el autor buscó deliberadamente que en su largometraje la frontera entre la ficción y la realidad resultara difusa. "Mi intención era conectar la ficción con la realidad de una forma sincera y honesta", apunta.

Por otro lado, el realizador reconoce que, en lo estético y narrativo, la cinta está "obviamente influenciada por el cine de Hong Kong y China de los años 90 y por grandes directores como Wong Kar Wai".

Feix: "Mi intención era conectar la ficción con la realidad"

Aunque filmar escenas culinarias suele ser un reto técnico, para Feix no representó mayor dificultad, ya que él está habituado a grabar comida tanto en documentales como en cortometrajes. Además, el hecho de que muchos de los propios intérpretes se manejaran bien en la cocina hizo que todo fluyera con eficacia.

Para lograr su sueño de abrir un restaurante, el protagonista del film recibe la ayuda de sus vecinos. Con esta historia, el director quiere mostrar lo importante que son los barrios y las comunidades, y lo positivo que resulta apoyarnos unos a otros. "Siempre es más fácil alcanzar lo que queremos unidos que separados", afirma. De hecho, su película es un ejemplo de ello, ya que es un proyecto llevado adelante por muchos amigos trabajando unidos por un fin común. Feix espera que la película pueda "transmitir esa esencia".

Para Feix, la película también habla sobre la tolerancia. "Mi película es la historia fascinante de un joven americano que acostumbrado a las



PABLO GÓMEZ

pizzas congeladas de Estados Unidos viaja a Vietnam y se enamora de los olores y sabores de su cocina". Hoy dirige uno de los restaurantes vietnamitas más importantes de la ciudad de Nueva York. Según el director, aunque sea blanco y de Texas, la comunidad vietnamita de la ciudad lo respeta y reconoce el esfuerzo que ha hecho para alcanzar su sueño.

Antes de recibir la llamada del Festival, ni el director ni su productora sabían de la existencia de Culinary Zinema, y les sorprendió que un certamen tan importante y grande como éste tuviera una sección específica sobre gastronomía. Aunque reconocen que tiene todo el sentido del mundo, ya que sí sabían que San Sebastián es una de las capitales gastronómicas.

Por este motivo, nada más aterrizar en la ciudad, aprovecharon para probar los pintxos de la Parte Vieja. "Hemos visitado el Bar Antonio, el Gandarias y el Ganbara. Ha sido una locura; en cuanto termine esta entrevista, vamos a volver a por más".