



BURGUDY

La región de Borgoña como nunca se había visto antes

IKER BERGARA ETXEGARAI

Es la segunda vez que los directores de *Burgundy*, una de las dos películas que hoy se estrenan en Culinary Zinema, presentan película en la sección. La primera fue *The Truffle Hunters*, el año de la pandemia, por lo que no pudieron hacerlo en persona. En esta ocasión, en cambio, sí podrán. Michael Dweck llegó ayer a San Sebastián y Gregory Kershaw lo hará hoy, coincidiendo con el estreno. Por eso, Kershaw participa en esta entrevista vía online.

The Truffle Hunters estaba rodada en la región italiana del Piemonte y presentaba a su comunidad de buscadores de trufa blanca. *Burgundy*, en cambio, se adentra en esta famosa región francesa conocida por su cultura del vino. “Nuestras películas siempre parten de comunidades que tienen una relación muy estrecha con la naturaleza y que intentan mantener vivas sus tradiciones”, explican los cineastas.

Del mismo modo, el proceso creativo que han utilizado para llevarlas a cabo ha sido parecido.



Michael Dweck, uno de los dos directores del film.

JOKIN FERNÁNDEZ

“Nuestro proceso consiste en introducirnos en una comunidad. Pasamos semanas o incluso meses allí, sin cámara, simplemente conociendo a la gente y tratando de entender cómo funciona esa comunidad, cómo es su vida. Después, cuando conocemos a personajes que nos parecen realmente interesantes, empezamos a filmar”, cuentan.

Aunque se trata de dos regiones muy arquetípicas, los dos cineastas aseguran que nunca llegan a una comunidad con una idea o historia predeterminada. “Simplemente sentimos que allí hay algo interesante y nos sumergimos en ese mundo para ver qué sucede”. Para los dos realizadores, “no se trata simplemente de filmar un lugar, sino de preguntarnos quiénes son las personas que viven allí y qué define ese lugar”.

Los dos cineastas dedican mucho tiempo a conocer un lugar en profundidad para poder mostrarlo de una manera diferente. “Ese es nuestro objetivo: llegar a la esencia de la región, a su dimensión espiritual”.

Uno de los aspectos originales de su propuesta es que el espectador no sabe si el film es ficción o no ficción. A pesar de ello, los directores aseguran que nada de la película está guionizado y que todas las personas que retratan son reales. “No pensamos en la película como un documental o como un documental con elementos de ficción. Simplemente pensamos en ella como cine. Queremos que el espectador se deje llevar y experimente la película sin preocuparse de si pertenece a un género u otro”, dicen.

Aun así, reconocen que no son los típicos documentalistas que adoptan la posición de observadores completamente externos. “Estamos implicados con las personas que filmamos. Hablamos constantemente con ellas sobre lo que está ocurriendo en sus vidas. Les preguntamos qué deberíamos filmar y también les proponemos nuestras propias ideas”, explican.

A partir de ahí, todo fluye. “Tenemos cinco o seis personajes y tratamos de construir una historia a partir de ellos. Cada personaje tiene su propio arco y, al mismo tiempo, la película en su conjunto también tiene un arco narrativo”. Obviamente, todo ello nace en el montaje, donde los cineastas buscan tres elementos: “sorpresa, misterio y humor”.

THE MARRIAGE OF SUSHI

I. B. E.

La dupla de directores formada por el japonés Keita Idena y el australiano Ivan Kovac presenta hoy la segunda de las películas que se estrenan en Culinary Zinema: *MITANI - The Marriage of Sushi*. El protagonista absoluto de su film es el maestro Yasuhiko Mitani, conocido por dirigir un santuario de sushi en Tokio para seis comensales y con una lista de espera de cuatro años.

“Gracias a nuestro productor ejecutivo, esta es la primera vez que se documenta su vida en una película”, cuentan los directores de *MITANI - The Marriage of Sushi*. “No es que Yasuhiko Mitani sea reservado o no le guste la idea de que le graben, pero el poco tiempo que tiene prefiere dedicarlo a enseñar a sus aprendices y transmitir su oficio”. Por eso, ambos están muy agradecidos de que el chef haya hecho una excepción en esta ocasión y que para su largometraje les permitiera “entrar en su mundo tan especial y único”.

Durante la grabación del film, lo que más sorprendió a los cineastas fue la dimensión espiritual que impregna todos los aspectos de la vida del chef. Según los realizadores, “Mitani es sintoísta y, por eso, reza siempre que llega al restaurante y muestra su gratitud a todo lo que uti-

El maestro Mitani abre su mundo al cine



Ivan Kovac y Keita Idena codirectores de la película.

SAMAI COLLADO

liza en su trabajo: los cuchillos, los platos, las copas...” Los cineastas explican que Mitani cree en los kami, presencias sagradas que están en todas partes y que también habitan en objetos como los cuchillos.

Mitani honraba a los peces con los que preparaba sus piezas de sushi y,

a la vez, también a todas las personas que le acompañaban a lo largo del día. Kovac cuenta que “estrictamente todos los días Mitani se acercaba y les honraba cogiéndoles la mano en señal de agradecimiento”.

Esa gratitud contrasta con la dureza de la infancia de Mitani, que los

cineastas pudieron conocer a través de sus entrevistas. El chef procede de una familia muy humilde. Su madre era soltera y, a los quince años, tuvo que empezar a trabajar para poder ayudarla económicamente. A pesar de relatarles episodios duros de su pasado, los realizadores

aseguran que durante las entrevistas “siempre estaba sonriendo”.

Aunque Mitani nunca había estado delante de una cámara, Kovac e Idena creen que fue fácil entrevistarle. “Confiaba en nosotros y podíamos preguntarle prácticamente cualquier cosa porque él nos lo contaba todo”. Los directores reconocen que las entrevistas llevaron bastante tiempo porque Mitani tiene “una historia muy grande que contar”.

Esa soltura delante de la cámara también la tenía cuando preparaba sushi. “Fue un placer rodarle mientras cocinaba, parecía que lo había hecho cien veces delante de una cámara”, opina Kovac. En general, el rodaje fluyó tanto que los directores opinan que quizá lo más complicado fue cuadrar agendas.

A pesar de esa apretada agenda, el chef Yasuhiko Mitani ha venido a San Sebastián para presentar la película junto a los directores y, tras la proyección, ofrecerá una cena en GOe – Gastronomy Open Ecosystem. El evento, que dará la oportunidad de verle cocinar en directo, está limitado a dieciséis comensales. Aunque puedan parecer pocos, será una excepción, ya que, como hemos contado, Mitani suele cocinar únicamente para seis personas.