

Camí Lliure / Free Way (Vía libre)

“Nuestra película es una historia de superación y legado familiar”

IKER BERGARA

Ángel Parra, director de *Camí Lliure*, trabaja desde hace más de diez años como realizador de deportes en RTVE. Sin embargo, en 2017 decidió cambiar de registro y, junto al productor Pedro Peira, rodó el largometraje gastronómico *Soul*, alrededor de los cocineros Eneko Atxa y Jiro Ono. Su película participó en la Berlinale y llegó a proyectarse en dieciséis salas de Japón. Todo un éxito que animó a los dos amigos a realizar un nuevo proyecto gastronómico.

Tres años después presentan *Camí Lliure* en Culinary Zinema, “una película de superación y legado familiar” que narra la historia del chef catalán Raúl Balam que, tras sobreponerse a su adicción a las drogas, tiene la oportunidad de dirigir el restaurante de su madre, Carme Ruscalleda, pero que decide rechazar la oferta para seguir su propio camino.

Curiosamente, en un primer momento, Balam no iba a ser el protagonista del documental. “Nosotros nos acercamos a la familia atraídos



El director Ángel Parra (delante) y el productor Pedro Peira.

MONTSE CASTILLO

por la figura de Ruscalleda, a quien habíamos conocido durante el rodaje de la anterior película”. Sin embargo, una vez dentro se encontraron con la historia del joven cocinero y el rumbo de la película cambió por completo. “No fue difícil convecer-

le porque Raul tiene muchas ganas de compartir su historia. Pienso que contarle le ayuda a sentirse aliviado”, afirma Parra.

El director agradece que nadie de la familia Balam-Ruscalleda “le pusiera ningún límite, ni condición a la

hora de rodar”. Pese a que cuando empezaron el proyecto apenas se conocían, “fruto de la confianza nos permitieron acercarnos más y más, lo que ha permitido que les retratemos tal y como son”. Para Parra fue muy acertado elegirles para protagonizar

el nuevo proyecto, porque son “una familia muy natural y espontánea”.

“Es complicado dedicarte a la cocina si tu madre es Carme Ruscalleda”, dice Ferrán Adrià en un momento del documental. La frase del cocinero catalán no es una cuestión baladí y la película en cierta manera así lo muestra. “Pienso que tras mucho esfuerzo, no sé si a raíz de contar su historia, el cocinero ha conseguido quitarse todos sus complejos y por fin está siendo libre a la hora de crear”, apunta Parra.

El rodaje del documental terminó unos días antes del confinamiento. “Como queríamos que llegara a tiempo para el Festival, tuvimos que trabajar vía telefónica con la montadora”, explica el productor Pedro Peira. Al fin lo consiguieron y hace unas semanas presentaron el film a la familia. “Balam nos confesó que le habíamos sacado alguna lágrima en la parte final. Ruscalleda, por su parte, estaba contenta porque se veía reflejada en ella”.

Sobre el futuro de su trabajo, los dos realizadores esperan que, como el anterior, tenga difusión. “Más que rentabilidad, queremos que la gente lo vea”, asegura Peira. De momento, disfrutarán de su presentación en San Sebastián, donde posteriormente degustarán el menú San Pol-Tokio-Barcelona que Raúl Balam elabora en la película con la ayuda de su madre.

ZINEMALDIA

REKIN

PATROCINADOR DEL 68 FESTIVAL DE SAN SEBASTIAN
68. DONOSTIA ZINEMALDIAREN BABESLEA