

LA HUELLA, HISTORIA DE UN PARADOR DE PLAYA

Gastronomía y buena onda

IKER BERGARA

La película que se estrena hoy en Culinary Zinema, *La Huella, historia de un parador de playa*, está dirigida por Alessio Rigo de Righi, un experimentado cineasta cuya filmografía incluye documentales y trabajos de ficción. Fruto de esa experiencia, los productores Álvaro Rufiner y Aleph Media confiaron en él para este proyecto.

Rigo de Righi, que vive a caballo entre Italia y Argentina, viajó hasta la localidad uruguaya de José Ignacio para conocer La Huella, el parador de playa que protagonizaría el documental. "Lo primero que me llamó la atención del parador fue su simpleza a nivel arquitectónico y estético. Con muy poco, logra evocarte muchas cosas", cuenta.

Posteriormente, pudo conocer más a fondo al grupo humano que lo ha hecho posible. "Me pareció que detrás de La Huella había un grupo de personas muy lindo y, por eso, con la libertad que me dieron decidí que el documental siguiera el camino de la amistad", revela Rigo de Righi.

Aunque se trata de un trabajo culinario, el cineasta con su "personal mirada" ha querido centrarse en la



El director del documental Alessio Rigo de Righi.

GORKA ESTRADA

parte más humana de La Huella y en reflejar la buena onda que genera el lugar. "En mi opinión, *La Huella, historia de un parador de playa* cuenta, sobre todo, cómo la fuerza de la amistad ha sido capaz de crear algo increíble".

Rigo de Righi reconoce que el rodaje fue muy rápido, ya que "no fue difícil que los propietarios de La Huella confiarán en mí y comprendieran lo que buscaba". Para su grabación, Rigo de Righi trabajó codo con codo junto a ellos. "El equipo del parador

colaboró activamente con nosotros para que pudiéramos pasar y filmar, mientras eran capaces de dar 1.200 cubiertos diarios", afirma.

El documental también explica cómo ha influido el icónico parador en la transformación de José Igna-

cio, la turística localidad uruguaya donde está enclavado. "A diferencia de lo que ocurre en otros lugares, a pesar de su evidente crecimiento turístico, José Ignacio ha sabido mantener su esencia gracias a que ha sabido llevar a cabo una buena política urbanística", asegura Rigo de Righi.

El cineasta tuvo la suerte de probar todos los platos mientras filmaba la película y, por eso, sabe de buena tinta que la cena que se ofrecerá esta noche como complemento a la proyección va a ser todo un éxito. "Sé que ha venido a San Sebastián Vanessa, la jefa de cocina, Andrés, el parrillero, y Coco, la responsable de sushi; con esos ingredientes estoy seguro de que va a ser toda una fiesta".

Rigo de Righi espera que en la cena no falte el volcán de dulce de leche, uno de los platos que más le entusiasmaron. "Como dicen ellos en la película, es un postre con el que atrapan a sus clientes desde la niñez".

Pese a su experiencia, el realizador nunca ha estado en San Sebastián y le "está pareciendo espectacular". Por eso, espera tener la oportunidad de volver en sus próximos proyectos. En estos momentos, Rigo de Righi está escribiendo el guion de un western. "Ojalá pueda estar aquí presentándolo", dice.



CAFÉ OFICIAL DEL FESTIVAL DE SAN SEBASTIÁN



La vinculación con el cine es algo inherente al ADN de Nespresso.

Por ello, una edición más, Nespresso mantiene su compromiso con el séptimo arte a través del Festival de San Sebastián con el que comparte la pasión por la creación y la excelencia.



#NespressoDeCine

NESPRESSO