

VIRGILIO

IKER BERGARA

“Mis películas van más allá de lo meramente gastronómico, me interesa perseguir historias de cocineros que tengan profundidad de contenido”. Los habituales a Culinary Zinema conocen de sobra cuál es el estilo y forma de contar historias de Alfred Oliveri. No en vano, esta es la tercera vez que el realizador presenta una de sus obra en la sección. Se estrenó con *Tegui: un asunto de familia* en 2018, regresó con *Don Julio: Corazón & Hueso* en 2019 y, este año, tripite con *Virgilio*.

El cocinero peruano Virgilio Martínez, considerado el mejor de la década en Latinoamérica y el número 2 del mundo, es el protagonista de la película que estrena hoy Oliveri. “Para mí es un regalo contar con un chef de semejante talla mundial y que, además, esconde tanto detrás. Me interesaba mucho saber de su familia, de su vida, de su forma de pensar...”, explica Oliveri.

Uno de los objetivos de los trabajos de Oliveri es dar a conocer aspectos de los cocineros que públicamente no se conocen. Por eso, la película enseña con cierto grado de detalle la relación de amor entre Virgilio y Pía León, su socia en La Central que en 2021 fue nombrada mejor chef mujer del mundo. “A pesar de que ellos ponen su vida privada



El director Alfred Oliveri tripite en la sección Culinary Zinema

PABLO GOMEZ

Lo que no se conoce de Virgilio

permanentemente en un segundo plano, me parecía necesario mostrarlo en la película. Si por nosotros fuera, hubiéramos hecho una comedia romántica”, bromea el cineasta.

Aunque se llama *Virgilio*, en la película Pía León tiene un absoluto protagonismo. El realizador explica que se debe a que “Virgilio es consciente de que su reconocimiento es

fruto del trabajo en equipo y a que está muy interesado en poner en valor la aportación en su proyecto de la propia Pía y de su hermana Malena Martínez”. Gracias a ello, el documental de Oliveri “refleja en cierta manera el fenómeno que la gastronomía y la sociedad en general está viviendo en relación al lugar y reconocimiento de la mujer

en el mundo”.

La grabación del documental de Oliveri coincidió con los últimos coletazos de la pandemia. “Mostrar ese contexto o no, nos generó mucha incertidumbre porque entendíamos que era un tema al que hemos estado sobreexpuestos y que la gente está deseosa de olvidar”. Finalmente, la película mantiene algunas pin-

celadas. “En mi opinión, el tema de la pandemia está muy bien contado y ubicado en la película. Queda muy armónico en el resultado final y nos permite mostrar el renacimiento de Virgilio”.

Oliveri piensa que con este largometraje su productora “ha dado un salto de calidad y también de riesgo”. En esa evolución, el cineasta opina que “la incorporación de Paz León como guionista ha sido clave. Me ha permitido encarar el rodaje con una mayor profundidad”. Además, asegura contar con un equipo comprometido y fiel al que le está muy agradecido.

Menú de alturas

El cineasta sabe que existe un debate sobre si un cocinero se puede considerar un artista o no. Según Oliveri, “un cocinero puede considerarse artista cuando su trabajo empieza a tener una representación”. Su conclusión es que Virgilio sí que lo es “porque sus platos son una representación de su tierra”.

El menú que propone el chef peruano, llamado menú de alturas, está basado en productos de los distintos ecosistemas de Perú y cada plato corresponde a uno de ellos. Los asistentes a la cena que después de la proyección se ofrecerá en el Basque Culinary Center tendrán la oportunidad de probarlo.

Zinemaldiko informazio guztia
www.naiz.eus
 naiz:

